

Kaf. Ryzyk





5 firt das Gelbe auf dem Feuert. und  
den Eyern vom Feuert anrufen.

Weiße Hülfe. (Franz A.) +

2 ro Hülfe

1 " Hülfe

1 " Hülfe

4 ganze firt

1 Loff Gupffarnfatz

$\frac{1}{4}$  ro Hülfe

7 (5) Litrone

$\frac{1}{2}$  Loff Händelmann

10 Pf. Mandeln.

Kriegeln +

$\frac{1}{2}$  ro Hülfe zur Laffe rufen. 8 Loff  
Hülfe 8 ganze firt tüchtig rufen.  $\frac{1}{2}$   
Loff Hülfe für 25-30 Pf. Loff und  
jeweil Hülfe. Loff so im Löffel  
rufen. Litrone und Gewürz nach Ge-  
fymant zum Löffel anrufen 1  
Löffel Röm

### Liebküit mit Grise.

12 fir.  $\frac{1}{2}$  ss Grise, 1 ss Zücker, einige  
bittere Mandeln sind für 10 ss süße  
figelt und Zücker werden mit dem  
Grise etwa  $\frac{1}{2}$  St. lang gerührt, zutetzt  
den Saft dazu.  $\frac{3}{4}$  St. in einer Auf-  
schießform zu backen.

### Kleine Handkäschen

$\frac{1}{2}$  ss Butter wird zu Schaum gerührt,  
dann 1 ss Zücker u.  $1\frac{1}{2}$  ss Mehl in  
Schaum und der Saft einer Citrone und  
1 Löffel Rühr. Man setzt kl. Käschen  
auf ein Blech und backt sie gelbbraun.

### Fett- Kraxen.

$\frac{1}{4}$  ss Butter, 3 ganze fir. Zücker und  
Mehl nach Belieben 1 große Oberstufe  
Weiß und 1 Teelöffel Natron.

### Gipswein-gebäckchen.

$\frac{1}{4}$  Ltr saurer Säfte, 2 fir. Mehl, dass  
der Löffel darin steht, köcheln abkochen.



in Symal backen und mit Zucker  
bestreuen.

### Rosinenbrot. +

2 1/2 Meizenmehl

1/2 Ltr Milch

2 Eier

1 kleine Butter

3 1/2 Löffel Zucker, einige Rosinen  
und etwas Zitronen saft man zu  
einem festen Teig, gibt wenn  
der Teig gut ist ein Packet Dr. Hart  
zucker hinzu, arbeitet es gut durch,  
man nehme ein Brot darauf  
legt es in eine mit Butter gut  
ausgestrichene Form, läßt es 10  
Min. stehen, steckt es in den Ofen  
und backt es bei guter Hitze.

### Schokoladenbäckchen. x

3 Eiern und 250 gr. Zucker werden  
1/2 - 3/4 St. gerührt bis die Masse ganz

Steif ist. Dann fñgt man 2 Löffel  
Zucker hinzu, rñhrt Vanille und  
setzt die Masse mit einem St.  
Löffel auf eine mit Fett gestrich-  
ne Platte und lñsst sie langsam  
backen.

feinfestes Weisbrod.

Fñdelsteif eingekneten

2 1/2 Loter Mehl, 1/4 lb Fñdelzucker  
2 Pf. Salz, 1 lb Fett  
Mehl und Salz lñssen, dann Zucker  
und Fett einmischen und  
wenn es abgekñhlt ist etwas Steif  
geben. Ungesiebt 14 Tage stehen  
lassen.

Leisewitz Marinstark.

4 Pf. Pflaumen. 3 Pf. Äpfel und 2  
Loth Lirren. Die Pflaumen aufstrei-  
chen. Äpfel und Lirren schneiden und  
in Stücke schneiden. Dann  $\frac{1}{4}$  Lth.  
Wasser mit 2 - 2  $\frac{1}{2}$  Loth Zucker kochen  
lassen. Dann die Früchte hinein  
und solange so, langsam kochen  
lassen bis es eine dicke Masse ist.  
Wenn es sollte zu früh sein, mit  
Citronensaft u. abschnitten. In  
Gläser füllen und weisßes Kaligyl  
aufstreichen.



## Limonen und Feig

$\frac{1}{2}$  Ltr Stief und  $\frac{1}{2}$  Ltr Bitterstoff, etwas  
Satz. Mit Lutter und etwas Zucker wird  
abgerieben. Wenn es kalt ist, 8 figelt  
und 4 pflopfel Stief. Dann den Syrus  
etwas Zitronensaft und den Saft  
einer Zitrone. Die Limon wird mit  
Zuckerzucker angesetzt und 1 Ltr Limon  
wird sehr gut gar gekocht. Dann  
den Feig darüber tun, und  $\frac{1}{2}$  St.  
bitten 1 Ltr Limon werden zur  
Saure genommen.

## Syrus aus Japanischbambus

3 Ltr Japanischbambus

3 " Wasser

3 Ltr Zucker

4 Ltr bitter Mandeln 1 St. Mandeln

$\frac{1}{2}$  Ltr Franziskanerwein auf den  
bitten etwas Drogen.

### Leine Grünfälsche

$\frac{1}{4}$  so Lichte zur Höhe wie vor. Dann  
nach und nach 4 bis  $\frac{1}{2}$  so Grünfälsche  
hinein wie vor und sehr lange  
Rosen lassen aber hangen.

### Gerstebrot

~~12 geriebene Roggenkörner, 10 g Mehl.~~  
~~4 so klein 5 bis 6~~

### Gerstebrot Pflanzen

6 - 7 große, ringförmige Gerstebrot  
werden gewaschen. 2 ganze bis  $\frac{1}{4}$   
bis geschnittene Zwiebeln, etwas  
Salz in Pfeffer. Wenn der Teig zu  
weich ist etwas geschnittene Zwiebeln.  
Gleich kochen und pürieren. Ein  
gemischter Saft und oder Lakt  
abst. dazu.



## Gold und Silberzucker.

$\frac{1}{4}$  lb Zitterzucker,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker,  $\frac{1}{2}$  lb Pfeffer  
Mehl, 3 Eigelber,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, 2 große  
Eier, 1 lb Butter, 15 lb Mehl, 1 lb  
Zucker, 4 lb Zucker, 1 lb Pfeffer, 1 lb  
Kaffee, 8 lb Zucker, 1 lb Pfeffer.

Alles gut vermischen und gut abkühlen  
lassen. Dann in eine Form  
geben, formieren, und eine Stunde  
backen lassen. Dann vorsichtig  
ausformen und mit Zucker  
oder Gelb füllen. Aber den Zucker  
auf ein, und gefüllte Mandeln  
darüber streuen.

Zitterzucker:  $\frac{1}{2}$  lb Zitterzucker, einige  
Kugeln Pfeffer, 1 lb Zucker und einige  
Kugeln Pfeffer.



4 Personen.

• Apfelzucker mit Eistagezeiten.

1 ss feinstes Apfel nach dem Eischen  
g. sagen. 3 Eßlöffel Zitronensaft,  $\frac{1}{2}$   
gewaschener Zitronensaft, 20 gr. rote  
Gelantine,  $\frac{1}{4}$  ss Zucker,  $\frac{1}{2}$  Ltr. Wasser.  
Die Äpfel werden gewaschen, gesäubert  
und gesaugen mit einem  $\frac{1}{2}$  Ltr.  
Wasser eingekocht. Die Eische werden  
mit Wasser befeuchtet zu einer Gelee  
sind gut ausgekocht. Sind die Äpfel  
weich, so werden sie durch ein Sieb  
mit Eise gestrichen und mit Zitronen  
saft, eingewirkt. Zucker hinzugefügt.  
Dann nimmt man  
 $\frac{1}{8}$  Ltr. (von) Wasser von den Äpfeln  
scheiden und darin die Gelantine  
auflösen. Ist die Gelatinelösung genug  
abgekühlt, so gibt man sie zu  
den Apfelsüßwaren.

Lebkuchen für Kinder

Lebkuchen für Kinder

6 feinesig feigt man zu feinen  
Eiern, allmählich 1/4 Ltr Zucker  
fügen in 1 Ltr warmen Zitronen 4  
Blätter rote Gelatine, und dann  
3 feigelt. Von den andern 3 feigelt  
man mit man eine Vanille Sauce.

Spanischer Reis

Man 1/2 Ltr Reis mit warmen H.  
Vanille in 3/4 Ltr Milch gar. Man  
es kalt <sup>mit</sup> 1/4 Ltr Pfeffer  
in eine kleine Schüssel  
Man verzehrt es mit Gelée.



## Kartoffel - Klöße

8 große weisse Kartoffeln, (am besten Magnum bonum) werden gewaschen. 2 ganze Eier, 2 pflüffel Mehl, etwas Salz, geschmolzenes Fett und etwas geröstetes Brot wird alles gut durchgemengt. Dann mit feinem Mehl ausgerollt und  $\frac{1}{2}$  St. in Salzwasser gar gekocht. Sie werden zu Ragù gegriffen. Eismotten aber auf sehr feine zu Kartoffel.

## Französischer Salat.

Man schneidet ein warmes Lollo in kleine Stücken in einen Topf mit kochendem Wasser, köst Lutter, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Pfeffer. Dann nimmt man 2 Kartoffeln, Rotkohl, Kohlgurken, und ein paar Stück feine Gurken, schneidet alles



in Syrien. Zuletzt gibt man  
Maganaisa darob.

### Pflanzungsmethoden

Eine frische Pflanzung wird in  
Sahwasser eingeweicht dann in kal-  
tem Wasser gelegt. Damit die Haut  
sich abziehen lässt. Man rechnet 2 Hühner  
dann reißt man sie mit frischer  
Lutter brüht, streut Salz hinein  
und reißt es abzufallen lassen. Dann  
die Haut wo die Zunge rein gesteckt  
ist, etwas Pfeffer, Pfeffertrakt, Salz,  
etwas, Ararat, (Läuter), Läuflin.  
wird in Syrien geschnitten, Trüffel,  
in Würfel geschnitten, gekochte  
Hühnermilch, wenig Bienen. Dieser  
wird alles in die beste kräftige  
Lance getan und die auf die in  
Syrien geschnittenen Zunge gegossen.  
Hühnermilch 1/4 H. Linsen, Trüffeln

wurden gewässert und gar gekocht.

### Mirbestruchtorte. X

$\frac{3}{4}$   $\alpha$  Mehl  $\frac{1}{2}$   $\alpha$  Lutter  $\frac{1}{4}$   $\alpha$  Zucker  
2 Eigelb etwas Vanillazucker. Dieses  
wird alles gut durchgearbeitet und  
dann die Hälfte in eine Form  
geformt. Ist die gar so kommt  
die andere Hälfte dazu. Wenn  
man es schmecken möchte  
oder kochen kann man.

### Löffelorte. X

$\frac{1}{2}$   $\alpha$  Lutter  $\frac{1}{2}$   $\alpha$  Mehl  $\frac{1}{2}$   $\alpha$  Zucker  
5 Eier. Die Lutter zur Eiern  
dann die Eierdatter nacheinander.  
Dann Mehl und Zucker abwechselnd  
fügen abwechselnd Zitronensaft.  
Die Eier schlagen und darunter  
fügen.

Nun kann man auf von 2 Sorten



die Gälte nehmen und die  
Zugkraft als 1. Zug und die Mür  
beig als 2. Zug verfahren auf je  
jeon ist.

Magdeburger Käse  
mit süßem

2 ss Käse wird gut abgewaschen  
und mit feinem oder feinem  
fließ und einigen Äpfeln gese  
galt. Dann etwas Salz überstreuen  
in und mit wenig Zucker ab  
sperren. 1 ss gelbe gelbe  
sperren werden gut gese. Ein  
ein bit gesperren, sind zu  
den in Lutter geteilt da  
wider geben, daß es eine bit  
bist. Mager ist. Es werden je  
je Käsefäden sind. Zuerst



farmer dazu gewacht.

Zuletzt wird das Fleisch für den  
Brot eingeweicht 2. Stunden.

### Apfel mit Reis.

$\frac{1}{4}$  lb Reis kocht man mit Wasser  
bedeckt, etwas Zitronensaft und  
zucker 10 Minuten kochen. Dann  
 $1\frac{1}{2}$  lb Brot in Stücke ge-  
schnitten und auf den Reis hin-  
gelegt. Man gibt Zucker  
und kochen, bis es ein feines  
Loch ist. Sollte es zu fest sein  
mit Zitronensaft abfeinieren  
so schmeckt sehr gut zu Zitrone  
~~frisch. Pfeffer~~ braten und  
Pfefferbraten. Auf zu Zitronebraten  
und braten.

## Spinal.

Kopfen der Spinal gut verlesen  
und abgemessen ist wird er in  
Kleider oder gar gekleidet. Dann wird  
ein Kist gelassen. Hier wird er ver-  
fesselt. In einem Tag  
kann man fast, Mith, etwas zu-  
nehmen wenn das sind gestanden  
Lust. Damit der Spinal schwerer  
ist der Spinal fertig so kann man  
zum Hängen von fast ge-  
dient.

## Linienfüge

Die Linienfüge wird durch einen  
Fadenfüge gekleidet, wie mit einem  
Lithothell abgewaschen. Und ge-  
nau gefesselt so ist sie fertig.



Britannia India.

$\frac{1}{2}$  Liter Milch,  $\frac{1}{2}$  re Backmehl. 1  
Kleinen Löffel schwarzes Salz in Zucker  
auf dem Feuer abkochen. Dann  
8 eigebte Eigelb und Zucker einer Li-  
torn 5 u. süßer Mandeln und  
Salz zu Zucker gegeben. Si-  
verf. 1 kleine Tasse. - Eigelb eine  
feinere Weizenmehl.

2 10 Pfund Wismuth, 1/2 Ltr 9 Misch.  
5 1/2 Ltr etwas Lithiumcarbonat be-  
reitet. Vanillgeist er ruff wird ge-  
schmolzen. Filt. Zerst. in. Pulv.  
Alles zusammen küstlich Lösch  
lassen. Dann den Trig. geben  
lassen in eine gut ausgeheizte  
ne Leinwand hinein und 1 Stunde  
bei mäßiger Hitze stehen lassen.  
Auf einem warmen Trichter fassen  
hin.



## Mangonaise

Esst 1 finger für 10 of Öl langsam  
zu gessen. Throat sehr. Pfeffer in  
Brot.

## Käsebraten Sauce für

### Schneepudding.

Butter wird sehr fein zerhackt  
Wasser oder Löffelchen zu gessen  
Nicht von Löffelchen etwas sehr wird  
zuerst. Löffelchen Butter wird zerhackt  
mit einem finger abgerieben.

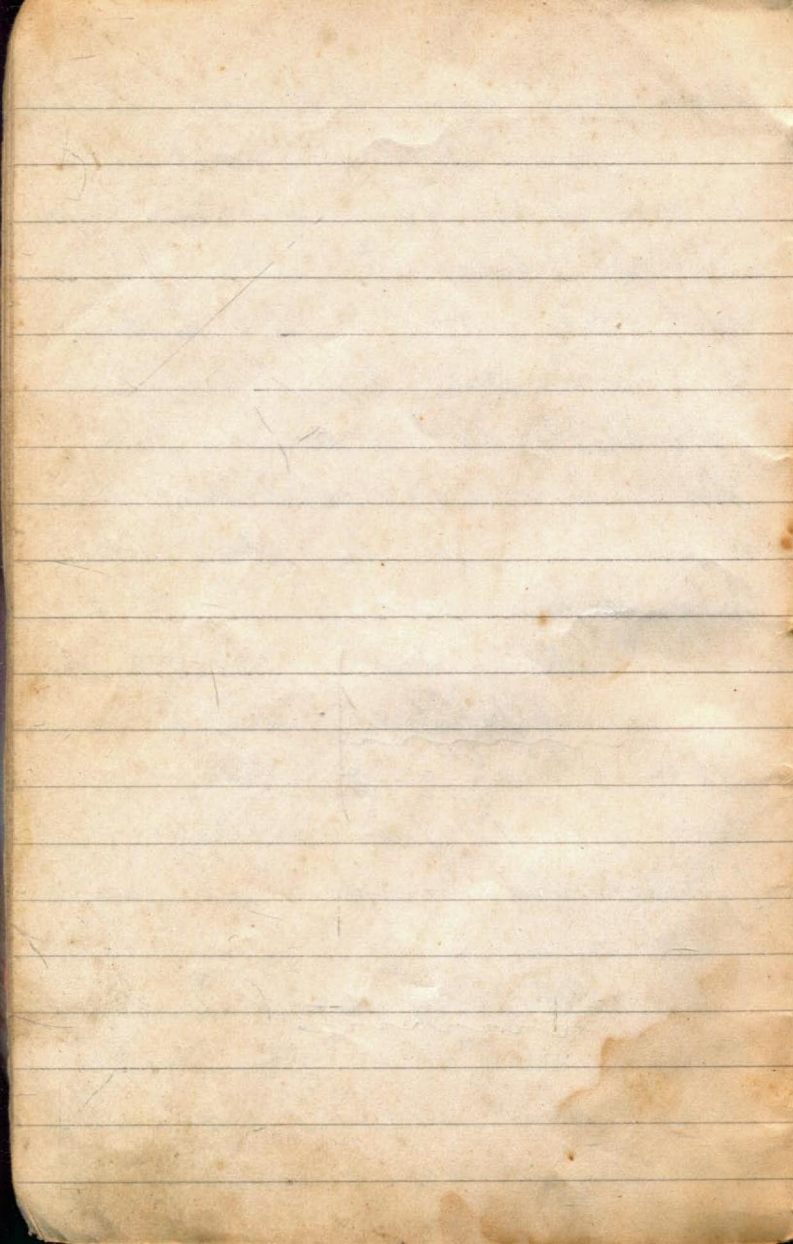
### frische billige Karte

Gelbes Brot wird in eine Pfanne  
gebacken, was sehr viel Butter ge-  
schmeckt ist dann wird es von  
allen Seiten gewaschen bis es sehr  
kalt ist. Dann wird eine Zitrone  
mit Butter und geschmeckt  
zuerst kommt eine Zitrone von

Dann größtenteils Brot ein wenig  
 Harn. Dann Aufbruch und ein  
 bißchen Zucker. Dann wieder Brot  
 wieder Aufbruch und zuletzt  
 Brot. Dann mit einem Stücken  
 des der Linsen, fesselt sie unge-  
 fähr 10 Minuten in den Ofen.  
 Wenn die Feste erkaltet ist kann  
 man sie mit Eiern oder  
 Gulas verzehren.

Spezialrezept (B. Horns)  
 $\frac{1}{2}$  d. Speise  $\frac{1}{2}$  d. Zucker  
 1 " Mehl 1 d. Gipsformstein  
 1 Portul. Kanillenzucker.

Rezeptur (B. Horns)





# Flachir

Wozig geliebtenen Ler-  
ten oder gekochten Rindfleisch  
wird fein geschnitten. Dann ferner  
man es mit etwas Butter, Pfeffer  
und Lorbeer, als Gewürz gibt  
man geschnittene Zwiebeln, Pfeffer  
dazu. Wenn gibt kein geschnittenes  
Linsen, Bohnen, Nusskorn  
oder Mandeln dazu.

# Rohrbraten

Wenn kocht man  
die Linsen vom Rindfleisch in  
Zugwasser ab. Die Zugblätter  
soll man und ferner sie in  
Butter gar. Dieses gibt man zu  
der Suppe, welche man sehr

in die Blätter zu Reiben soll  
und setzt sie in eine Pfanne welche  
mit Butter eingestrichen ist. gibt  
gesträunte Blätter und etwas ~~mit~~  
Honig darüber und legt sie  
im Ofen backen.

### Büternisse

1 lb Mehl  $\frac{1}{2}$  Butter  $\frac{1}{2}$  lb Zucker  
2 Eier, 1 St. Mandeln, 1 Citronensaft  
Cardamon u. frisch gepulvt:

Alles gut mit einander ver-  
kneten. kleine Kugeln ge-  
mäss ein Blech gepulvt. oben auf  
legt man eine ganze Mandel.

### Ches + Ringel.

1 lb Mehl 1 lb Butter 1 Pfund  
Zucker 1 Ei. 128 gr. Fett.  
Diesen Teig soll man rund



mit, so wie Meins Angedenken.  
Lorenz. Lusthaft mit si und  
kist sie in Manillazucker,  
legt sie auf Blei und backt  
sie.

### Reismehlpudding.

6 Ei. Milch, 3 u. Reisweiss  
Lutter, Kalmin, firo, die  
Vials Kost von 3 firo, man  
kalt zucker und Lavdemon.  
Nach dem Abkühlen von firo  
der firo fügen. Läßt ihn 1 1/2 H.  
kochen und rührt Frühlings  
dazu.

### firostif.

firo, kalt und Milch. Man ruf,  
mit a. firo 2 firo, 1 Löffel  
Milch. Die Masse wird in einem  
ausgestrichenen Form im Ofen  
gebacken gekost. Dann ausge



stekt in Lorillon gegeben.

### Butterkuchen. sehr sch.

2 ss Mehl,  $\frac{1}{4}$  ss Butter,  $\frac{1}{4}$  ss Zü.  
Kor., 2 Löff. Gist, 2 Zitronen  
Oel, 6 Eiw., etwas Milch  
Lardaron  $\frac{1}{4}$  Lorillon  
und Mandeln.

### Blutpudding.

Man kocht Hasengrün im  
Wasser und läßt es erkalten.  
Daran set man Kalb, Zü.  
Kor. etwas Eiweiß, Rosinen  
und eine Tasse Blut daran  
und läßt es im Wasserbad  
1-1 $\frac{1}{2}$  St. kochen. Man gibt  
Asalmit, geschnittene Bratkar.  
Tofel und geschnittene Butter  
mit Syring dazu.

## Griespudding.

$\frac{1}{2}$  lb Gries wird mit 1 Quart  
Milch und 160 gr Zucker  
unter fortwährendem Rühren  
dick abgekocht. Nach dem  
Abkühlen mischt man 10 Ei-  
dotters, Zucker nach Geschmack  
zuerst abgekochten Zitronen  
und den Rest, etwas Kardi-  
um, einen Kaffee Pulver und  
gibt das Alles in ein  
Glas ein. 1  $\frac{1}{2}$  - 2 St.  
kochen.

## Götterspeise

In einer Glaspfale tut  
man einen Teigt gebackenes  
Zuckerbrot dann einen Teigt  
gebackenen Korkkuchen, etwas  
Kardum, dann wieder einen  
Teigt Korkkuchen und bestreut



die Krise mit Klaggepfen und  
Galen.

### Glasur.

Hanbzucker röstet man mit  
etwas Mehl und gießt  
ein wenig Aurok dazu.

### Pörtchen.

10 Maß, 4 finger,  $\frac{3}{4}$  l  
Luttroni, Zitronensaft,  
Kalz und Zucker, 1 Löffel  
Natron. Züßt den Pöfchen  
der fein und glanz barben.

### Kartoffelgrüding.

$\frac{3}{4}$  n abg (Salt ungeröstet.)  
 $\frac{3}{4}$  n abgeriebene Kartoffeln,  
10 Loff Zucker, 2 Zitronen, Salt  
und Saft, 9 ganze Eier, 1 Löffel  
Rum, Züßt röstet man zu  
den frotten die Kartoffeln.

Dann Zitronensaft und Saft  
Zitrone und gießt den Sirup.  
In Kugelform 2 Hb. Kugeln.

### Kokos-Makronen

$\frac{1}{2}$  lb Kokosmehl  $\frac{1}{2}$  lb feinen Zucker  
4 Eiers. — Eiers. zu Schaum  
schlagen, Zucker dazum. und zuletzt  
Kokosmehl. Mit einem Teelöffel  
kleine Häufchen aufsetzen.

### Kof-Rohr-Kugeln

$\frac{1}{4}$  lb Lutter  $\frac{1}{4}$  lb Zitrone  
6 Eiers  $\frac{1}{2}$  lb gewaschenen  
Kof-Rohr 80 Gramm Kuchenteig  
mit 1 Tl. Lutter. Lutter, Zitrone  
und Eiers. abwaschen und  
langsam gewaschen, dann die





Tafelkuchen und Bruchstück  
muss langsam zutauen  
gibt es den Kuchen so  
für 1/2 bis 3/4 Stunde backen  
der Kuchen muss etwas feucht  
bleiben.

von Fide.

Kriegsbrot, fette Weizen in fette  
Boggenmehl (von Mitter.

Zutaten: 3 ss Mehl 10 g Fett 1/2 - 3/4

lter Milch etwas Salz in Zucker.

Fett wird mit etwas Zucker in Milch  
warm gestellt bis es gesch. Dann zu  
dem Mehl hin die etwas erwärmte  
Milch in Salz in Zucker geben. Dann kräftig  
kneten in feigen lassen. Nachdem noch  
mal wieder fünf Minuten in einer



# Himbeerenmarmelade

~~Himbeeren~~ (Fort. Wille)

1<sup>te</sup> Johannisbeeren u. 2<sup>te</sup> gelbe Himbeeren  
werden gut gewaschen. Dann 3<sup>te</sup> Zucker  
nachher nachher nachher gemacht worden ist.  
Dann auflösen. Wenn es dann dick vom  
Löffel fließt in Gläsern füllen.

Johannisbeeren (Fort. Wille)

Die Johannisbeeren werden gut gewaschen.  
gewaschen. Dann mit wenig Wasser wird  
der Saft zu Linsen gebracht u. wenn es  
gut gekocht ist. Linsen ein Sieb lassen  
lassen. Dann wird wieder 1<sup>te</sup> Saft u.  
1<sup>te</sup> Zucker zusammen gekocht. Schöpfen  
den Linsen abkühlen u. wenn es dick  
vom Löffel fließt in Gläsern füllen.

Antenne (Fort. Wille)

figurt wird häufig geschnitten mit etwas  
Zug. Zucker Sandstein geistlich.





bereitet sind in Wasser mit einigen  
gepfachten Feinseln. Pfeffer Salz  
und etwas milchener Speig. ganz ge-  
kocht. Inzuzupfen künftet man  
2-3 Löffel Maß in Lutter gelb.  
anweist diese firtrennen mit  
etwas von der Eimbrise frigt  
etwas Musbrenn n. Libranisast  
dazu. Gibt das in Hirten getragten  
Eim firtrennen. Läßt ab ganz kochen  
dortin aufkochen pfencht ab ab  
und gigt ab die Lutter mit 2  
Löffeln ab. Man kochen das Ra-  
gort in Lutterkuchwand anweist  
oder man imkocht ab anweist  
und mit in Lutter gelbgrast.  
in Mischbratpfencht.

Verfahren mit Symplicium

Man kocht einige Tage fort, laßt sie  
in kaltem Wasser abkühlen, trocknet  
sie ab, kocht sie eine Weile mit sie  
in einer Salzsäure, gießt eine ge-  
sättigte Symplicium, etwas Öl  
unten pflegt. Koch in Pfeffer und  
mischt.

Verfahren für Bartschalen

Bartschalen werden gekocht, abkühlen  
gepöckelt in feinem in Spiriten gepöckelt  
dann zerläßt man Litter in einem  
Topf, laßt 1-2 feingepöckelte eine  
Weile in etwas gepöckelte Porzellan ab-  
kühlen, mischt mit Pfeffer in Koch-  
schüssel die Bartschalen hinein, kocht  
sie in laß sie eine Weile in ge-  
zogen. Dann pflegt man einige  
Tage 4 fasser mit 3-4 Pf. laß



mitlen fffig. gießt die über  
die heißen Kartoffeln, kochend  
allso über dem Feuer bis es fast  
geworden ist u. nicht schnell  
in einer unversetzten Tisffel  
an.

Fertigkeit (Erd. Wille)

$\frac{1}{4}$  lb Butter  $\frac{1}{2}$  lb Zucker 2 Eier  
1 lb Mehl davon etwas Kartoffelmehl  
1 Tasse Milch. Salz. Pfeffer. Pfeffer  
füllen

Vanilla Plätzchen (Erd. Wille)

3 Eier 1 lb Kartoffelmehl 1 lb Mehl  
zinnig. 1 lb Zucker  $\frac{1}{2}$  lb Butter  
 $\frac{1}{2}$  lb Kaffee 10 y 2 Vanillen 1 Tasse  
Zuckerzucker.

Schneebälle (Erd. Wille)

$\frac{1}{2}$  lb Mehl  $\frac{1}{2}$  lb Pfeffer  $\frac{1}{4}$  lb  
Butter oder Butter. Dann 8 Eier für  
zu, nicht die Mehl bis sie nicht

pfaffen also ist. Zwickur. Darnach in  
Kochkammern. Dann geistigen auf  
die Maltz kochen in Wasser dem An-  
wischen mit Wasser füllten.

### Mackaronen (Erl. Wille)

7 feinstes Mehl zu 2 Pfunden kochen.  
Dann mit 1 1/2 feinstgefeineter Zwickur  
so lange kochen bis es schon weich  
und leicht zerfallen, dann 1 1/2 feinst-  
gefeineter Mandeln dazugeben 4 Löffel  
Butter sind.

### Gefüllte Nudeln (Erl. Wille)

4 ganze Eier. 4 fein geschnittene Zwickur  
in 2 feinst geschnittene Mehl. Eier in Zwickur  
festig mischen, sehr lange, dann  
Mehl dazugeben in einem feinsten  
mit dem Handknet. Dann sie in  
gefeineter feinsten Ofen zu pfaffen  
Dann. Verschieden sie nach Geschmack  
topf in Butter so lange sie weich



frisch sind Rhein Fischen.

Sanct Marti 1 Lst. Wille

1 ro Lutter wird zur Salbe gerührt.  
Dann rührt man ein Ei mit  
1 Löffel Zucker in 1 Löffel Wasser.  
Es werden 10 Eier in 1 ro Wasser  
in 1 ro Misch gerührt. Dann kommt  
das Ei in eine Schaleform und  
es mit Papier belegt in Lutter  
beispielen ist.

Wenn Lauge

flüssig Wasser wird Lauge in Lutter  
sich gelöst dann rührt man einen  
guten Löffel Lutterwasser in  
Lauge so dass es flüssig ist. Dann  
in Zucker nach Lutter hinzugeben.



## stetel Tee (Sol Wille)

Den Boden der Töpfel legt man  
mit feinen gepulvertem Apfel. großl.  
thorst Meißnerin darüber, u. schneit  
zweiter darüber. Hier muß man  
einen Teig von  $\frac{1}{2}$  u. Mehl 12 Löff.  
Zucker  $\frac{1}{4}$  u. Zucker 2 fistellen. u.  
was abgeriebenen Zitronenschale  
u. ein wenig Brinn. Aufsteigt ihn  
mit ei u. setzt ihn bei mäßiger  
Fitze  $\frac{3}{4}$  u. backen.

## Klöse zu Feigfüßgen (Sol W.)

6 Löffel Mehl, 4 Eimer Topfen Milch  
u. 1 Löffel Zucker, backen man mit  
einem Löffel Zucker. ab, bin die  
Masse in einen Töpfel u. setzen 3 Finger  
daran. Man set die Klöße mit einem  
Löffel u. Porze hin in Wasser.

# Vanillensauce. (Art. Wille)

3 Liter 2 1/2 Tassen Milch etwas  
Zucker in etwas Vanille verwandeln  
verrühren oder durch Sieb abseihen,  
pflegen bis es blau wie der  
Kaffee ist. Wenn noch der  
Kaffee zu dick gibt noch Milch  
dazugeben.

## Wisch.

Kaffeebrühe 3/4 - 1 Mt. ein Löffel  
etwas Lauge

## Reisbrühe

Ein Löffel Reis in Wasser  
brühen wie Reis. Wenn er  
sich zart wird 3/4 Mt. Reisbrühe  
1 1/4 Mt.

Garbe. 2 1/2 Mt. gefüllt 3 Mt.  
jüngere Garbe 1 1/2 Mt. brühen  
früher 1 1/4 - 1 1/2 " "  
Garbe 3/4 Mt. "



## Gemüse

Alle Gemüse kocht man mit kochendem Wasser auf. Neue Linsen kocht halt auf. Je älter desto kocht länger. Dieser muß noch die Größe  $\frac{1}{2}$  - 1 Hl. kochen.

## Erbsen

wissen man ob ganz junge sind  $\frac{1}{2}$  Hl. kochen, wenn älter 1 Hl.

## Große Bohnen als Gemüse.

Die großen Bohnen werden in kochendem Wasser  $1\frac{1}{2}$  - 2 Hl. gar gekocht. Dann auf ein Sieb gegossen in Salz über gekocht.

Man wird Lutter mit oder ob Mehl gespritzt mit Lorbeer oder Milch oder gar. wies in Linsenbrühe angerichtet.





1 Librone abgewaschen in Zuckersirup  
auf Gypsmaße. Den Syrup der ferner  
in Roß der Masse  $1\frac{1}{2}$  - 2 Ml.

Erst oder Miniprese.

### Mehlprückling

$\frac{1}{2}$  a guttes Mehl,  $\frac{1}{4}$  a Zucker wird  
mit  $4\frac{1}{2}$  Tassen Milch über Feuer  
abgewischt. Nach dem Abkühlen 8 fg.  
Laster Löring in etwas Zucker  
in Gussatz fügen. Dann den Syrup  
der ferner.  $1\frac{1}{2}$  Ml. Kofen.

### Reisprückling

$\frac{1}{2}$  a Reis mit Wasser eingeweicht  
dann in Milch gar gekocht mit  
 $\frac{1}{4}$  a Zucker eingeweicht in Abkühlen  
10 fg. auf jedem einen Löffel  
Zucker vermischt. etwas Löring  
die Laster eines solchen Librone  
den Syrup der ferner fügen. In Form  
hin, in 1/31 ist 2 Ml. Kofen.

# Mandel Pudding

$\frac{1}{2}$  a Quind wird mit  $4\frac{1}{2}$  Tassen  
Milch in  $\frac{1}{4}$  a Löffel über Feuer ab-  
gerührt. Nach dem abkühlen gibt  
man 9-10 eigebte feine Zucker in  
Gussung nach Geschmack. Dann  
25-30 Löffel weißer feiner  
fein gepulvert Zucker in. Dann den  
Namen der Frau

## Butterkuchen

~~$\frac{3}{4}$  a Dose 20 gr. Butter. Dieser wird  
mit lauwarmen Milch~~

## Schaumtorte.

Obst Löffel oder Mischbrot. Völlt  
man eine Platte mit Obst. Dann  
Brot Löffel. Auftrifft ihn mit feinem  
und backt ihn feigelt. Ist er abge-  
kühlt füllt man weißes Pudding  
fein oder Gelb. Ist es abge-



## Lincolner Bisquit

4 Loth mit Zucker vermischt dann  
 $\frac{1}{2}$  lb Mehl u.  $\frac{1}{4}$  lb gepulvertes  
Leinöl für ein Pfund der hier  
u. in eine aufgeschäumte Form  
geben.

## Kleine Lebkuchen

$\frac{3}{4}$  lb Leinöl für ein Pfund u.  $\frac{1}{2}$  lb  
Zucker, 2 Eier, etwas Zimmt, gewaschen  
Zitronenschale, kugelig mischen, dann  
 $\frac{1}{2}$  lb Mehl hinzugeben. Zitrone  
werden Lebkuchen gemacht auf ei-  
ne Platte gestrichen mit Zucker u.  
Zimmt bestreuen. Gut gelb backen.

## Reiswaffel zu Kuchensuppe

Leinöl Marie.

$\frac{1}{2}$  lb Mehl wird mit einem Hirt Hamel  
etwas Zucker Salz ein Hirt Leinöl  
u.  $\frac{1}{4}$  lb Reiswaffel ganz gekocht. Dann das  
Pfund von 1-2 Eiern, gelb, kann auf  
Leinöl gekocht werden.

von 8-9 fine misst ungefähr 180 ge-  
funden Zucker und etwas gelbes  
Nassmilch vermischt. Man misst die  
über die Feuchte, misst sie mit  
einem Löffel ein Löffel gelbes  
von sie in mäßiger Hitze schmelzen.  
Man kann dann auf Zucker mit  
Gutem zubereiten.

### Sie. Wille Schokolade Plättchen

12 Löffel Zucker,  $\frac{1}{4}$  d. gewaschenen  
Kaffeebohnen, 4 Löffel feinstes Mehl in  
4 feineiß zu Wasser schmelzen. Alles  
zusammen geben vermischen.  
Dann einen Platz auf einem  
trockenem Platte, geschüttelt in  
ein Mischel zu bereiten.

### Milchbrot. Sie. Wille

$\frac{1}{2}$  d. Mehl,  $\frac{1}{4}$  d. Zucker, etwas Litzon  
scharf kochen, dann wenig  
Bier. Dann  $\frac{1}{4}$  d. Litzon  $1\frac{1}{2}$  fe.



zerlassen gemengt. Gut mit gewollt  
wird die Teig verarbeitet.

### Blätterteig. (Vrt. Wille.

$\frac{1}{2}$  10 Mpf.  $\frac{1}{2}$  10 Litter. Das Mpf.  
wird mit etwas Mehl ~~und~~  
vermengt auf ein Leinwand mit  
gewollt die Litter fein gelagt.  
alle vier Seiten zusammen ge-  
legt u. mit gewollt.  $\frac{1}{2}$  Mehl / 10 Litter  
lassen dann wieder ansetzen.  
so noch einige Male fortsetzen  
u. der Teig ist zum Gebrauch  
fertig.

### Zinkerguß.

fineriß Zink in Lössen  
wird solange gerührt bis es ganz  
flüssig ist.

## Königs Kuchen

$\frac{1}{2}$  lb Butter zur Butter gerieben  
dann 5 Eier mit einem Löffel Zucker  
nach u nach gerührt fast  $\frac{1}{4}$  Minuten  
 $\frac{1}{4}$  lb ~~Honig~~ Löwenzahn  $\frac{1}{2}$  lb Mehl,  
fals Zuder fals Mehl dazu gerührt  
eingesiebt 10 Minuten. Man  
kann auch das feinriß zu Zuder  
dazu geben.

## Kartoffelkuchen

1 lb Kartoffelmehl  $\frac{1}{2}$  lb Butter  
200 gr Zucker 3 Eier. Butter zur  
Zucker gerührt. Mehl untergerührt.  
Eier zusammen zu Zuder. dann  
mit Zucker untergerührt. 20  
Min. zusammen gesiebt  
Weißes Ei zu saurem Backpulver  
mit rühren.



# Kleine Plättchen

$\frac{1}{2}$  lb Butter,  $\frac{3}{4}$  lb Mehl, 3 Eier  $\frac{1}{2}$  lb  
Zucker, Limonensaft u. Pfaffen.

## Limonen Saft.

Limonen werden nun mit  
Zucker vermischt. Meistens nimmt  
man fast Limonen u. fast Zucker  
für die Limonen nimmt je  
ein Glas u. dann wie Limonen  
monatlich zu trinken.

## Limonen Gelee

fast Limonen u. fast Zuckersaft  
wird mit Zucker vermischt u.  
in Glasern gefüllt wie Limonen-  
Gelee.

## Gespunkte Gorb.

ein junges Gorb wird mit einem  
kleinen Glas Wasser u. Limonen  
gespuckt. Nachher antastet man  
den Saft u. gibt  $\frac{1}{4}$  lb Limonen

Particulars given  
in brief

frisch Kupferst. wird geringigt  
eingeweicht. Laßt sie schon  
ganz werden. Vor dem Anreiben  
gibt man etwas Wasser hinzu  
u. wäscht.  $\frac{1}{8}$  Ltr. Reife mit  
1. Instaffel Myl.

Especially good and marvellous.

~~100 ggr~~ 100 ggr. Zucker 100 gr  
Zucker 500 ggr. Mehl 2. ganzen  
Eier 2  $\frac{1}{3}$  Töfel Milch u. 2  
 $\frac{1}{3}$  Töfel Pfeffer. In Fett  
backen.

5  $\frac{3}{4}$  ~~A~~ R.



## Falscher Kaviar (Fente Kark)

Matheis Zwinge werden abgezogen abgeteilt.  
abgesaugen in mit gewürzten Synt in.  
Zwischel fein gemischt. Dann etwas Zitronen-  
saft in. Pfeffer damit abpfeuern. Symmet  
pfe zu Brot oder auch zu Bratkartoffeln

## Fortführung von Kriegsbrot.

Form hin in wieder eingestrichelt  
gefen lassen. Dann mit Milch oder  
figalt misch. fen in  $1\frac{1}{2}$  St. bei weißer  
Fitz backen. —

## Reispüddling.

Der Reis muß möglichst am Tage vor  
für zubereitet werden. Damit er  
ganz verkocht ist wenn er zum Püddling  
verarbeitet wird. Man quält 250 gr.

Reis mit 1 bis  $1\frac{1}{4}$  Ltr Milch und wenn  
man will 90 gr. better Butter an.

Nach dem fekalten mischt man 5-7  
finger, abgewaschen Zitronensaft.

100 - 125 gr. Zucker nach Belieben an.

125 gr. zerriebene Butter dazu.

Zuletzt den geschlagenen Eiern der  
für. Füllt die Masse in die mit  
Butter bestrichen, mit gewickelten

Kammern bestreute Form, verpackt  
sie gut und setzt ihn in Wasser.

bei  $1\frac{1}{4}$  -  $1\frac{1}{2}$  Stunden kochen. Man

gibt Weintrauben dazu u. verzehrt

ihn mit zerhackten Obst. Verkostet  
man in kleinen Portionen serviert.



fin) Plätzchen (Tante Ottilie)

$\frac{1}{4}$  d. Lutter  $\frac{1}{2}$  d. Mehl.  $\frac{1}{4}$  d. Zucker  
knapp 1 Ei. -- Den Teig gut durch  
einander kruten dann eine Kugel  
rollen lassen. Dann kleine Plätzchen  
formen mit finger 3 u. Zucker  
oder feigelt u. Zucker bestreuen.  $\frac{1}{2}$   
Mandel oder 4 kl. Kaviar in  
der Mitte hinein tun u. schnell  
gelblich backen.

Cartoffel salat (Tante Marie)

2 feigelt mit Salz Pfeffer Pfeffer  
durch reiben dann die Kartoffeln  
fein reiben. Lutter in zweifach  
gar kochen dazu reiben reiben.  
Immer fleißig reiben bis es  
eine Art Mayonnaise wird dann

auf Wasseranstellt stellen. Salz  
so gut wie weg weichen.

---

Murattifance (von Fats).

Litter n. Mist spritzen lassen. Leillon  
angehen. Löcherchen hinein. Muratt  
gewaschen dazu. Schwab Zitronensaft n.  
Zucker mit einem Eigelb aber nicht  
Porzen lassen.

Ragüfance.

Litter n. Mist bräunen Leillon  
anbräunen Lorbeerblatt fein geschnitten  
zwischen Pfefferkörner Salz Zitronen-  
saft Rosinen fein geschnittene Mandeln  
und Schwab Zucker.



# Lemon Crisp (H. Hiltman)

$\frac{3}{4}$  lb. Mehl  $\frac{1}{4}$  Zinkor  $\frac{1}{4}$  Kirschkornig  
 $\frac{1}{2}$  Lutter  $\frac{1}{2}$  Kirschkorn  $\frac{1}{2}$  Zitronen  
5 Pf. Butter 3-4 Teelöffel Lorbeer  
Öl. - Gieß mit kochendem Wasser  
oder mehr. Füll mit Zinkor  
mit anfließen.

Kartoffelknäuelkirschen.  $\frac{1}{2}$  so Kartoffel  
knäuel, 150 gr. Lutter,  $\frac{1}{4}$  so Zinkor,  
2 Eier, 3 Löffel kalte Milch,  $\frac{1}{2}$  Pkt.  
Backpulver. Gießen auf Gipsmark.

Haferflockenplätzchen. 3 Tassen Hafer-  
flocken 1 Tasse Zucker  $1\frac{1}{2}$  Mehl  
100 gr. Butter 2 ganze Eier 1 Pkt.  
Backpulver.

0000

## Weiße Kirschen (Mittler Lunge)

2  $\text{rd}$  Mehl  
1 " Zucker  
 $\frac{1}{2}$  " Butter  
3 Eier  
 $\frac{1}{4}$   $\text{rd}$  Vanillin  
 $\frac{1}{4}$  " Mandeln  
10 Pf. Rosmarin  
5 " Pfeffer  
2 Zitronen (Saft)  
10 Pf. Kardamom  
Abend vorher anrühren.

## Pforten

1  $\text{rd}$  Mehl 2 Eier  $\frac{3}{4}$  Ltr  
Milch etwas Salz Zucker  
ii. Zitronensaft  
10 gr. Hefe

Das Weiße zu Kirschen



Farne Grotte

Levande Kiefer

40 Stk

1 " Zierbaum

3/4 gult. Bänder

1. Bänderfärg

1. Lister

1. Kymal

1/4 50 Stk Mandeln

20 " Kinkanten

15 Gr. potlappor

5 " Järpöron

Alla Ball anordnas. 4 stk  
Linn anordnas.

# Chartreuse

- |    |                              |
|----|------------------------------|
| 11 | Gr. gr. r. Pomeranzensaffran |
| 10 | " frische Zitronensaffran    |
| 15 | " Nelken                     |
| 5  | " ganze Bänne                |
| 2  | " Nelkenpfeffer              |
| 10 | " gute Römische              |
| 2  | " Muskatblüte                |

Alles zusammen wird mit 2  
 Ltr Weinspiritus und  $\frac{3}{4}$  Ltr  
 Wasser 5-6 Tage eingestellt in  
 ein verdichtet Gefäß. Dann  
 durch ein feines Sieb oder  
 Tuch filtriert und mit 2 Ltr  
 Zucker der vorher in Wasser  
 ( $\frac{1}{2}$  Ltr) aufgelöst ist und  
 aufgekocht ist vermischt. —  
 so gibt ungefähr 6 Weinflaschen  
 voll.



# Kyokolantentorte.

Zwei Kuchböden

$\frac{1}{2}$  lb gewaschen Kyokolant

$\frac{1}{2}$  l. Butter oder Palmöl

$\frac{1}{2}$  l. Zucker

4 ganze Eier

Butter wird zur Kugel gewirgt.  
Dann nach und nach die  
ganzen Eier dann Zucker  
und Kyokolant dazu gewirgt.  
Mit Mandeln bestreuen.

Roter roter Johannisbrotkaffee  
Auf 10 lb ausgebackenen Kaffee  
1 gr aufgelöstes Salzöl. Damit  
gut durchrühren. Den Kaffee 2  
Stunden stehen lassen. Rührt oft  
umrühren. Rührt ein Teil hinein in  
in Flaschen füllen. Salzöl oben  
auf und mit Papier zubinden.

## Rhabarberwein

1 Ltr Rhabarber wird in  
Würfel geschnitten u. mit  
2 Ltr. Rosmarin Wasser u.  $\frac{1}{2}$   
Zitronen 4 Tage ziehen lassen.  
Dann durchsieben auf 1 Ltr  
Saft  $\frac{3}{4}$  u. Zucker gut durch-  
rühren. Dann 4-6 Wochen  
gären lassen u. auf Flaschen  
ziehen.

## Syrupus Plöß

2 Tassen Mel  
2 Tassen Milch  
4 Ltr abgekochten  
Lutter u. Holz



Zürcherk. Tr. Wiborg.

4 lb Mehl

1 Ltr Rahm

$\frac{1}{4}$  lb Zucker

$\frac{3}{4}$  " Butter

40 Gr. Hefe

6 Eigelb oder 2 ganze  
Eier. Die Butter zerlegt  
kalt einverrühren. Den  
Teig kräftig kneten.

Jahrflorbrunnenbrunn.

100 Gr. Zucker

100 " Butter

200 " Florbrunn

gerösteten Feinlöffel  
Zuckerzucker statt Zi.  
brunnenzucker

Kyrnkälle Fol. W.

$\frac{1}{4}$  10 Lütter

$\frac{1}{4}$  . Maf

$\frac{1}{4}$  . Waffer auf dem  
Feuer abbarken, gibt 4

fir. Zitronenfalt oder  
etwas Barmom dazu.

Man fetzt fir mit einem  
Löffel auf die Platte, und  
bakt fir in einem recht  
heißen Ofen.

Förstyan (Fide)

1 Taff Mily 1 Taff Maf

mit einem Stück Lütter  
etwas Zucker u. Salz ab-

barken. Dann 3 fir ganz  
zuflagen etwas Barmom  
u. Zitronenfalt



und Rosinen hinzü thun und  
etwas Laugzucker. Mit einem  
Eßlöffel in heißes Syrnatz  
kochen.

Bringen mit Kastgrüß.

$\frac{1}{2}$  lb Hartstoffelmehl

$\frac{1}{4}$  " Zucker 150 Gr. Lutter

2 ~~X~~ für 3 Löffel kalte Milch

$\frac{1}{2}$  P Laugzucker. Gewürz  
nach Geschmack.

Zum Grüß

3 Löffel Kast und 100 gr. Zucker

Mürbe 2

320 Gr Lutter 190 Gr. Zucker

1 lb Harille 420 Gr Mehl.

1 Laugzucker.

## Nordpolarm - Forts

$\frac{1}{4}$  rd Zucker  
 $\frac{1}{2}$  " Zucker in 3 feine  
pfannig reifen. Dann  
 $\frac{1}{2}$  Tasse Milch in.  $\frac{1}{2}$  rd Mehl  
 $\frac{1}{2}$  Pk. Backpulver. In einem  
einfachem Backofen backen.

## Reisforts

7 Eier  $\frac{1}{2}$  rd Zucker  
 $\frac{1}{4}$  rd geriebenen Reis  
1 Teelöffel Backpulver  
einfach zu kochen pflegen.

## Lebkuchen (Mutter)

6 Eier  
 $\frac{1}{2}$  rd Zucker  
einfach  
 $\frac{1}{4}$  rd Backpulver  
 $\frac{1}{4}$  rd Mehl  
1 Teelöffel



## Kalz gürden

24 Hinder in Wasser  
legen abkürzen und  
im Kintopf legen mit  
dem nötigen Gewürz  
3 Ltr Wasser 1 Ltr Pfeffer  
200 Gr. Kalz. man. w. kalte  
1 Pk. Kalzyl 10 gr  
Kintopf.

## Kyathumorallen

10 D. aufsteinte Körper  
5 . Zin Por  
10 Pf Kalizyl, 2 Tage  
stehen lassen, in Wasser  
im Glas fassen hin in  
Zübinden.

Diopysli Por. Fark. Fark.

Grif 2 id Winkelfar 2 Ltr  
Wasser in. Port die zusammen  
füßig sind, groß die in  
fines Vind legt 2 id Fickinbar  
fines in. stellt es an einen  
kühlen Ort. Wenn erkaltet  
1 Hanger Camille (die geschnittet)  
und 5 Kalken Pöge fimes  
am nächsten Tage wird es  
ungarisch und nach abends  
24 Stunden nimmt das Gering  
frisch gibt nach geschnitten  
Kinn oder Arret dazu. fimes  
für 30 Pf Winkelfar und füllt  
das ganze in Flaschen.



Schwarzer Johannisbrotli

2 id Trüpf 3 Klappen  
Wasser. 24 Hühner Eiern  
lassen. Mit Kalb, Waschl  
und 2 id Zücker ansetzen  
1 Klapp Brantwein.

Libquitt.

$\frac{1}{2}$  id Lutter  
 $\frac{1}{2}$  " Zücker  
 $\frac{1}{2}$  . Kartoffelmehl 4  
ganze Eier 1 Pk. Lab.  
Zücker.  $\frac{1}{2}$  H. rühen.  
Kast in. Syde in  
Zitron. Finisch zu Syde

10. Feb. Miburg

## Simmenthorwa

$\frac{3}{4}$  lb gasfervolze, 10 Rindfleisch  
Lutter, 6 Gildutter 10 Gildutter  
10 Mafl. Simmenthorwa  
wird 4 Rindfleisch, bestreut  
jeden mit Gildutter, Rindfleisch,  
Litterfleisch und  
gewürzten Mehl.  
 $\frac{1}{2}$  lb Pfefferkörner mit  
Vanilla stück gasfervolze  
wird zwischen jedem einzelnen  
Rindfleisch gasfervolze, und  
bestreut. Rindfleisch  
bestreut man die Rindfleisch  
nordwest und best  
versteht den Rindfleisch  
versteht.



Joh. Miboway

Ortsfultwa (Jahr 1911.)

$\frac{1}{4}$  lb Lutter  $\frac{1}{2}$  lb Zucker  
6-8 Eier, 1 ganze Limone.  
Lutter feinmüßig reiben,  
mit und mit unter  
stehen. Zucker fein  
und Zucker davor,  
den Rest und geriebenen  
Zucker der Limone, darauf  
den Eiweiß, zuletzt  
einen geschmeckten Zucker  
bitter soll sein  
geschmeckter Pfeffer.  
1 Stunde braten in  
einer Öfenform.  
Möglichst einen Tag  
vor dem Gebrauch  
braten.

160-180°

## Goldbrosche.

1 Ltr Pflaumenwein mit  
Zucker und Vanille  
zu Pflaumen pflaumen.  
3 Lff Gelatine und  
1/8 Goldbrosche vorwärt  
geschickt. In einem Glas  
pflegen lassen.

## Malzgeröstung

1 Ltr Milch  $3/4$  Ltr Zucker  
in Vanille kochen, mit  
 $1/4$  Ltr Kartoffelmehl in  
8 Löffel Milch mischen,  
abgerührt, nachher  
pflaumen gewürzt, bis  
Lösung kommen.  
dann der Saft hinzugeben  
von 12 Ltr von.



In Formen zum Schmelzen  
stellen. folgende Menge  
wird später darüber  
gegossen. 12 Eigelb  
12 Esslöffel Meißner,  
zucker und Gipsmehl  
und 1 Mischglas zum  
Mischen bis die Masse  
fließen anfängt.

---

### Werkzeuge.

Zu 1/4 Liter 50 gr Zucker  
abundant Linsen und zwei  
Eigelb bis man sie  
fließen, um einen glatten  
Zug zu erhalten.

3/4 Liter Mehl einfüllen.

In einer Schüssel  
den Teig abmischen.

Drücklein. Läßt den Teig  
stark backen. Dann  
stößt man etwas  
Marmelade darauf,  
darauf die Mandelmasse.  
Diese besteht aus  $1\frac{1}{2}$  lb  
gewaschenen Mandeln  
 $1\frac{1}{2}$  lb feinem Zucker  
und 3 zu Pulver  
geschlagene Eierweiß.  
die Marmelade muß  
gut bedeckt sein.  
die Mandelmasse mit  
einem in Wasser  
gekühlten Messer gleich  
gestrichen.  $\frac{3}{4}$  St. Backzeit

---



Robur Tofumidbarpft. wof.  
Auf 10  $\text{R}$  mischweiskane  
Kost 1 Gwonne mischweiskane  
Salicylöl. Gut  
diesweiskane. Also Kost  
2 Stunden lassen.  
Kost oft mischweiskane.  
Also ein Pint kane  
und in Gläsern stellen.  
Salicylöl mischweiskane  
gut zu kane.

Tofumidbarpft.  
70 Tofumidbarpft.  
mit 3 Ltr Wasser mischweiskane,  
diesweiskane lassen.  
Zwei zweites Mal  
mit  $1\frac{1}{2}$  Ltr Wasser  
mischweiskane 1 Kl. Glas Löffel  
diesweiskane lassen.

Arum der Brust mit  
3 lb Zucker aufkochen  
und in Gläsern füllen.

Brühe von Rorern  
1/2 lb Zucker  
4 Finger.

Ayrisapfeln

1 lb Ayrisapfen werden am  
Abend vorher gewaschen und  
mit 2 Ltr Wasser eingeweicht.  
Am andern Morgen wird die  
Kochl. 1 lb Zucker dazu ge.  
25 Blatt rote Gelatinen.

(Kylagrafen oder  
Vanillensirup)



4 Eier  
2 Tassen Zucker  
gibt 1 Tasse Kaffee  
 $\frac{1}{2}$  Tasse Rühr  
1 Tasse Palmöl.

---

Kylagrasen Pudding  
Häpfe Heesch

3 Eigelb mit  $\frac{1}{4}$  lb  
Zucker rühren.

$\frac{1}{4}$  Ltr Milch mit  
 $\frac{1}{2}$  Haars Vanille  
auf kochen und

dann dazu rühren.  
dann die Masse auf  
kochen dann in

einer Pfanne nicht  
kalt rühren dann

3 (Loth) Blatt Gelatin  
dazu in  $\frac{1}{4}$  Ltr  
Pfanne in  $\frac{1}{4}$  Ltr.

Kylagrasen dazu.



<sup>2</sup>  
Kaiserkrone

1/4 lb Reis 1/2 Ltr Milch

1 Hande Parilla wird weich

gekocht, 2 feigt, 4 Blatt

Gelatin 100 gr. Zucker

unter den feigen Reiskrüten.

Wenn das Ganze kalt ist.

1/2 Ltr. gepflanzte Pappe in

mit Gelatine mit Königsk

Frucht zu verzieren.

Kocht mit der Hauswirt.

schaftlichen Ausstellung

## Landroste (Franz Buerne)

$\frac{1}{2}$  id Lutter

$\frac{1}{2}$  " Haibzucker

$\frac{1}{2}$  " Witzengüternmehl

4 ganze Eier

1 halbes Larkgüßer

Vanille.

Lutter u. Zucker zur Halbweife  
dann noch u. noch 1 ganzes Ei  
u. etwas Zucker bis alles  
vermischt ist, ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde.

## Vanille Creme

1 Paket Vanillezucker 3 Eier

75 Gramm Zucker  $\frac{1}{2}$  Ltr Milch

50 " feinstes Hartseife

oder Hartseifenmehl.

In einem Kanneltopf vermischt  
man das Eiweiß mit dem Zucker  
u. Vanillz. pfänning u. gibt



may n. may das mit 6 Eßlöffeln  
 soll Wasser angerührte Körner.  
 misch hinzu. zuletzt gießt man  
 die Milch zu n. bringt das Ganze  
 unter fortwährendem Rühren  
 zum Kochen. Wenn die Masse  
 einigemal aufgekocht ist, nimmt  
 man sie vom Feuer läßt sie  
 unter Rühren etwas abkühlen.  
 n. mischt dann mit dem Eiweiß.  
 before das zu streichen Eiweiß ge-  
 pflagene Eiweiß.

## Lammle Plättchen

Lammle Plättchen	1	oder Weizenmehl
	1	" Kartoffelmehl
	1	" Zucker
	1/2	" Butter
	1/2	" Eiweiß
	1	Esslöffel Gerstfenchel

# Lorbeer Marzipan

$\frac{1}{2}$  lb Zucker

$\frac{1}{2}$  " Eiweiß

1 " Mehl

1 Tasse Rahm

1 Ei 1 Teelöffel Natron

1 Teelöffel Vanillin

## Pflaumenrösche (Fr. M.)

$\frac{1}{2}$  lb Kartoffelmehl

$\frac{1}{2}$  " Mehl

$\frac{1}{2}$  " Butter

$\frac{1}{2}$  " Zucker

2 ganze Eier Vanillin

1 Lorbeerblätter.

## Lorbeer Röschen

1 lb Butter 1 lb Zucker 1 lb Mehl

1 Ei 1 Teelöffel Natron 1 Zitrone 1 Ei

2 Teelöffel Lorbeerblätter.



# Lecithina Pfefferminze.

2 1/2 lb Mehl

1 " Zucker

1/2 " Kirsch

1 " Zitrone

1/4 " Kirschenwasser

Kamell Kirschenwasser

Lecithin oder Pfefferminz

## Lecithina Kirschen (Kirschen Wasser)

4 lb Mehl

4 " Kirschenwasser

1 1/2 " Zucker

1/4 " Mandeln

1/2 " Kirschen

1/4 " Orangenschale

20 Pf. Kirschenwasser

20 " Kamell

5 " Pfefferminz

5 " Pfefferminz

2 Zitronen

1 lb Zucker

1 lb Kirsch

Früchten M. Koch

1 id Maf 4 firs  $\frac{1}{4}$  id Litter  
 $\frac{1}{4}$  Ltr Mily, Zitronenfalt 2 Annle  
1 Lardynffer  $\frac{1}{4}$  id Zücker, Kaffee  
zu 2 firs pflagen.

Früchten (Kant Kark)

2 große Tassen Maf (1 Zücker  $\frac{1}{2}$  id)  
1 " " Zücker  
1 " " Mily  
70 gr. Litter 2 firs 1 id Zitron.  
1 firs 1 Lardynffer 2 Annle  
gar. Litterflocken oben auf in.  
Zücker Zitronen in gar  
barkem.

Litterfrüchten

1 id Maf 125 gr. Litter 125 gr.  
Zücker,  $\frac{1}{4}$  Ltr Kaffee, 5 gr Salz.



70 gr. gewaschen Kartoffeln 30 gr.  
Lebe. Der fertige Teig wird mit  
Butter gestrichen u. mit grobem  
Zucker bestreut.

### Zyankulin

1 id Mehl  $\frac{1}{2}$  id Zucker  $\frac{1}{4}$  id Butter  
5 Eier 1 Zitrone Eier u. Zucker  
rühren dann die geschmolzene  
Butter dann Mehl 1 id rühren  
lassen dann erhitzen.  
Plumme Bröckchen formen in  
Zylinder Rosten.

### Fisterrisse

3 Löffel Butter 3 Löffel Zucker  
3 Eier 2 Anis Zitronenschale  
Mehl daß der Löffel darin steht  
1 Messerspitze Pfefferkörner.

Fortmunkeln für  
Olystorten

~~1/2 rd Mafz~~

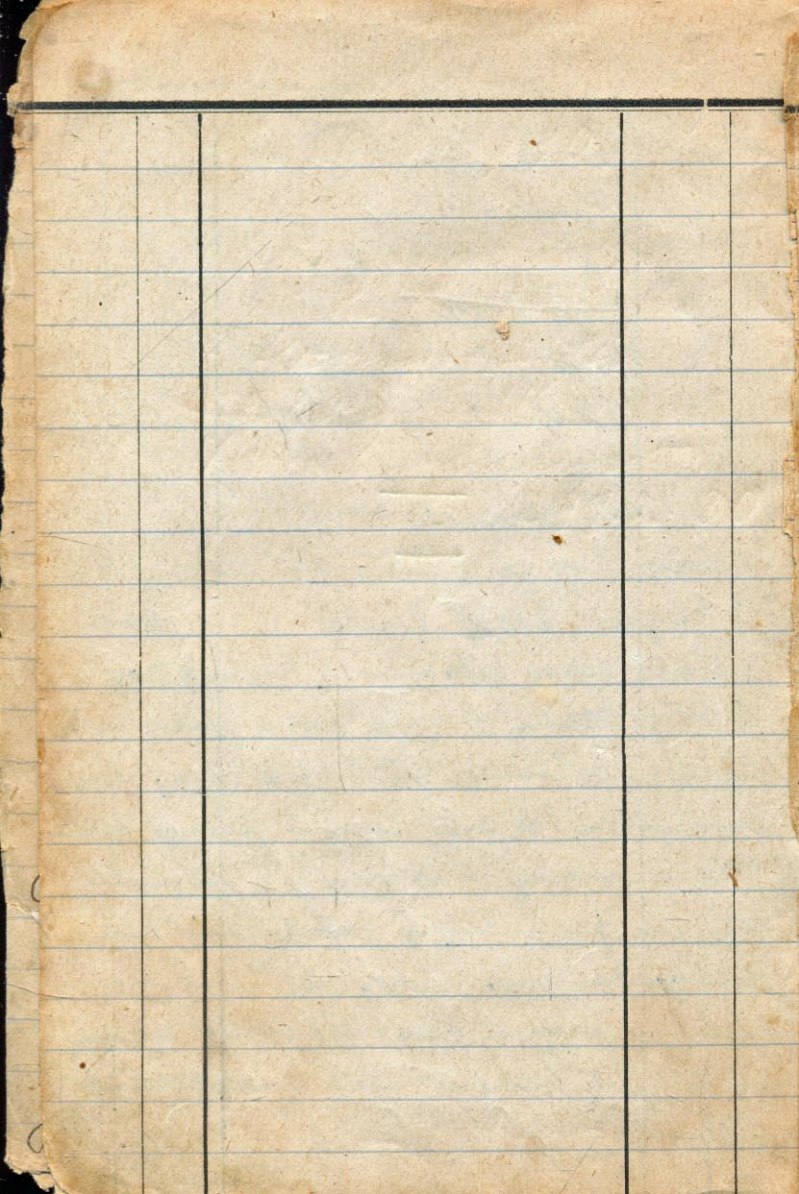
1/4 rd Mafz 1/4 rd Lutter

65 Gr. Zücker, 1 Kugelle

### Himmelsforke.

Aus 200 gr Butter od. Marg. 1 Ei  
3 Eigelb, 200 g Zucker, Saft und  
Schale einer Citrone, 1 Backpulver u.  
500 g Mehl bereitet man einen Mür-  
beig. 3 Eiweiß zu Scha. Teig dünn  
ausrollen, so daß man 5 Platten erhält  
(mit Tortenring abdrücken) 2 zugleich  
auf ein Blech legen, mit Eischnee  
bestreuen, mit Zucker u. Limb u. ge-  
backten Nüssen oder Mandeln bestre-  
en u. gelb backen, mit Schlagobee  
füllen.





Kymahy käftjen (Frb. Pini)

2 lb Mjöl  
1 1/4 • Zücker  
1 " Kymah  
3 lb. Vanille  
10 Gr. Sirupformalz.

Weißer Pfefferkuchen (Frb. Pini)

2 lb Mjöl  
1 • Zücker  
1 " Butter  
2 ganze Eier 1 lb. Vanille  
1 lb Gr. Sirupformalz.

Brügel oder Bräunze (F. Zingere)

1 lb Mjöl 180 Gr. Butter  
3 Pföfel Zücker 6 Pföfel  
Milch 1 Laib Zücker, in feine  
Zücker wägen.



## Liebkümmel

4 finger 1/2 id finger Kästchen  
2 Stk einer Zitrone, 1/4 id Kartoffeln  
mehl.

## Lichterbrun

1/4 id Lichter, 1/4 id finger, 3 figell.  
Pommes.

## Leichtertig

1 id Mehl 3/4 id Lichter, 10 Pf.  
Löffel Wasser.

## Zapfen

200 gr.	Lichter	200 gr. geröstete
200 "	Mehl	Kartoffeln

## Mirbentigboden

60 gr. finger  
1 20 " Lichter  
1 80 " Mehl

3 Blöckel Feinstpfl. (feinw.)  
wasser, 25 gr. Zucker. Läng.  
dieses Brot formen, 1 Mt.  
abbacken.

### Mischglätzgen

Fein Kerf.

500 g. Mehl, 125 g. Zucker, 150  
g. Butter 2 Eier, 1 Laibzucker.  
2 Parilla oder Zitronen. Citruskuchen  
wird auf ein gefülltes Leinwand  
gelegt.

### Maschinen

Fein Kerf.

50 g. Butter 1 Tasse Zucker 2  
Eier, 1 Tasse Mehl 1 Tasse Grieß  
1 Tasse Mohn 1 Tasse Milch  
 $\frac{1}{2}$  Laibzucker. Der Mohn wird  
mit dem Feig verrührt.



## Marmelade

Franz Bepfint.

2 kg Feigfrucht, 10 Min. kochen

1 " Zucker dazu, 20 Min

kochen, heiß in Gläser füllen.

## Marmelade

1 1/2 kg Apfel

1 1/2 " Birnen

1 1/2 " Klementinen

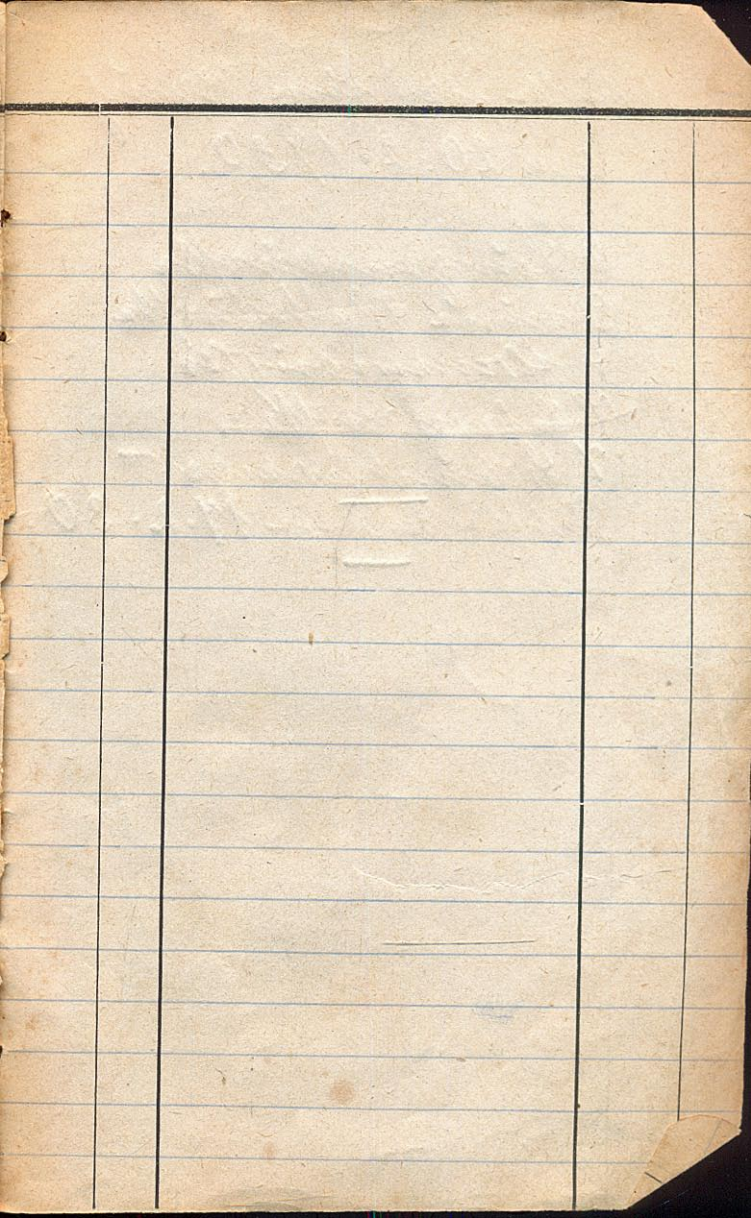
1 1/2 " Zucker

2 1/2 l Wasser

20 g Vanillinöl

1 " Zitronenschale

Apfel, Birnen gewaschen, gehackt,  
Klementinen befreit, geschnitten, Klementinen  
gewaschen, getrocknet, entsteint u. halbiert  
Wasser u. Zucker auf Stufe 3 zum Kochen bringen





Wienste auf dem Rausch  
am 20. 2. 1930

6 Längswienste

3 runde Mattwienste

4 flachwienste

~~7 Labowienste~~

7 Längswienste

Gepflastet am 19. 2. 30.

## Koch Rezepte

[„Pfund“ ist im Original als Pfund-zeichen geschrieben.]

[Als Mengenangabe gibt es „(für) ... Pf(ennig) ...“ das kann man nur nach Gefühl umsetzen.

Für eine genaue Umsetzung müßte man Ort und Zeit der Niederschrift kennen.]

[„Pfund“ ist, ebenfalls je nach Entstehungszeit/Ort, sicher nicht 500g.]

[1/32 (Handels-)Pfund = 1/16 (Münz-)Mark = 1/2 Unze = 1 **Lot(h)** = 4 Quentchen = 16

Pfenniggewichte = 32 Hellergewichte = 18 Gran

Das Lot hatte in den verschiedenen deutschen Ländern unterschiedliche Massen, die zusätzlich auch noch zeitlich verschieden waren. Es lag meist zwischen 14 g und 18 g.]

[Gest = Hefe(schaum)]

[Kanel / Kanehl = Zimt]

[hier fehlen m.E. Seiten] 5 Eier das Gelbe auf dem Feuer und den Schnee vom Feuer anrühren.

### Weiß Nüsse (Frau A.[?])

2 Pfund Mehl

1 Pfund Butter

1 Pfund Zucker

4 ganze Eier

1 Loth Hirschhornsalz

1/4 Pfund Suchade

1 ([?]) Citrone

1/2 Loth Kardamom

10 Pf.[?] Mandeln

### Kräppeln[?]

1 Pfund Butter zur Sahne rühren. 8 Loth Zucker, 8 ganze Eier tüchtig rühren. 1/2 Liter Milch für 25 – 30 Pf. Hefe und soviel Mehl, daß es ein lockerer Teig wird. Citrone und Gewürz nach Geschmack. Zum besseren Aufgehen 1 Löffel Rum.

### Bisquit mit Gries

12 Eier, 1/2 Pfund Gries, 1 Pfund Zucker, einige bittere Mandeln und für 10 ... [?] süße.

Eigelb und Zucker werden mit dem Gries etwa 1/2 Std. lang gerührt, zuletzt den Schnee dazu.

3/4 Std. in einer Auflaufform zu backen.

### Kleine Sandtörtchen

1/2 Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, dann 1 Pfund Zucker und 1 1/2 Pfund Mehl, die Schale und der Saft einer Citrone und 1 Löffel Rum. Man setze kl. Häufchen auf ein Blech und backe sie hellbraun.

### Fest-Krapfen

1/4 Pfund Butter, 3 ganze Eier, Zucker und Mehl nach Belieben. 1 große Obertrasse Milch und 1 Teelöffel Natron.



## **Geschwindgebackenes**

1/4 Liter saure Sahne, 2 Eier, Mehl, daß der Löffel darin steht. Klöschen abstechen, in Schmalz backen, und mit Zucker bestreuen.

## **Rosinenbrot**

2 Pfund Weizenmehl

1/2 Liter Milch

2 Eier

1 Eidi... [eigroß?] Butter

3 Eßlöffel Zucker, einige Rosinen und etwas Zitrone rührt man zu einem festen Teig, gibt wenn der Teig gut ist ein Packet Dr. Backpulver hinzu, arbeitet es gut durcheinander und formt ein Brot daraus, legt es in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, läßt es 10 Min. stehen, schiebt es in den Ofen und backt es bei guter Hitze.

## **Schokoladenplätzchen**

3 Eiweiß und 250gr. Zucker werden 1/2 – 3/4 Std. gerührt, bis die Masse ganz [hier ist die Seite zu Ende und das Rezept geht nicht auf der nächsten weiter]

## **Birnen und Teig**

1/2 Liter Milch und 1/2 Pfund Reismehl, etwas Salz, ...[?] Butter und etwas Zucker wird abgebacken. Wenn es kalt ist, 8 Eigelb und 4 Eßlöffel Mehl, dann den Schnee. Etwas Citronenschale und den Saft einer halben. Die Form wird mit Speckschreiben ausgelegt und 1 Pfund Birnen welche halb gar gekocht sind. Dann den Teig darüber tun, und 1 1/2 Std. backen. 1 Pfund Birnen werden zur Sauce genommen.

## **Schwarzer Johannisbeerlikör**

3 Liter Johannisbeeren

3 Liter Wasser

3 Pfund Zucker

4 Loth bittere Mandeln 1 ... [Stück?] Vanille

1/2 Liter Franzbrantwein nach Belieben etwas Kognak

## **Feine Grießklöße**

1/4 Pfund Butter zur Sahne rühren, dann nach und nach 4 Eier, 1/2 Pfund Grieß hineinrühren und recht lange kochen lassen, aber langsam

## **Kartoffel Pfannkuchen**

6-7 große, ungekochte Kartoffeln werden gerieben, 2 ganze Eier, 1/4 fein geschnittene Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer. Wenn der Teig zu weich ist etwas gestoßen Zwieback. Gleich backen und servieren. Eingemachte Birnen oder Backobst dazu.

## **Errötene Jungfrau**

Frau Mannemacher[?]

6 Eiweiß schläft man zu steifen Schau, allmählich 1/4 Pfund Zucker hinzu, den Saft einer Citrone, 4 Blätter rote Gelatine, und dann 3 Eigelb. Von den anderen Eigelb macht man eine Vanillesauce.

## **Schweizer Reis**

Man [kocht] 1/2 Pfund Reis mit einer St. Vanille in 3/4 Liter Milch gar. Wenn es kalt ist, rührt man 1/4 Liter Schlagsahne und etwas Rum darunter. Man verziert es mit Gelee.

## **Kartoffel-Klöße**

8 große trockene Kartoffeln, (am besten Magnum bonum) werden gerieben. 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Mehl, etwas Salz, geschmolzenes Fett und etwas geröstetes Brot wird alles gut durchgemengt. Dann mit der Hand Klöße ausgeformt und 1/2 Std. in Salzwasser gar gekocht. Sie werden zu Ragu gegessen. Schmecken aber auch sehr schön zu Backobst.

## **Französischer Salat**

Man schneidet den warmen Sellerie in kleine Scheiben in einem Topf mit kochendem Wasser, Stück Butter, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Essig. Dann nimmt man Pellkartoffeln, Rotebete[?], Salzgurken und ein paar Stück saure Gurken. schneidet alles in Scheiben. Zuletzt gibt man Mayonaise darüber.

## **Ochsenzungenragout**

Eine frische Ochsenzunge wird in Salzwasser gar gekocht. Dann in kaltes Wasser gelegt, damit die Haut sich abziehen läßt. Man rechnet 2 Stunden. Dann rührt man ein Ei dick. Frische Butter bräunlich, streut Mehl hinein und rührt es ebenfalls braun. Dann die Brühe wo die Zunge drin gekocht ist, etwas Pfeffer, Fleischextrakt, Salz, etwas Arrak, Saucissen[?]. eine in Scheiben geschnittene Trüffel; in Würfeln geschnittene, gekochte Kalbsmilch, einig Kapern. Dieses wird alles in die dicke kräftige Sauce getan und die auf die in Scheiben geschnittene Zunge gegossen. Kalbsmilch 1/4 Std. kochen, Trüffeln werden gewässert und gar gekocht.

## **Mürbeteigtorte**

3/4 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eigelb, etwas Vanillezucker. Dieses wird alles gut durchgearbeitet und dann die Hälfte in eine Springform getan. Ist die gar so kommt die andere Hälfte. Dazwischen kann man Apfelmus, Kirschen oder Johannisbeeren legen.

## **Schichttorte**

1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 5 Eier. Die Butter zur Sahne rühren. Dann die Eierdotter nacheinander. Dann Mehl und Zucker abwechselnd hinzu. abgeriebene Zitronenschale. Den Schnee schlagen und darunter rühren. Nun kann man auch von 2 Torten die Hälfte nehmen und die Schichttorte als 1. Teig und den Mürbeteig als 2. Teig, welches auch sehr schön ist.



## **Magdeburger Sauerkohl mit Erbsenpüree**

2 Pfund Sauerkohl wird gut abgewaschen und mit Eisbein oder Schweinefleisch und einigen Äpfeln gar gekocht. Dann etwas Mehl überstreuen und mit wenig Zucker abschmecken. 1 Pfund gelbe geschälte Erbsen werden gar gekocht, durch ein Sieb gestrichen, und Zwiebeln in Butter gebräunt darüber giesen, daß es eine dickliche Maße ist. Es werden frische Kartoffeln und Zwiebelsauce dazu gereicht.

Zeitdauer des Kochens für den Kohl ungefähr 2. Stunden.

## **Äpfel mit Reis**

1/4 Pfund Reis läßt man mit Wasser bedeckt, etwas Citronenschale und Zucker 10 Minuten kochen. Dann 1 1/2 Pfund Kochäpfel in Stücken geschnitten und auf den Reis tun. Dieses läßt man gut durcheinander kochen, bis es ein schlanker Brei ist. Sollte es zu süß sein mit Citronensaft abschmecken. Es sehr gut zu Schweinebraten und Ochsenbraten. Auch zu Schmorbraten und Bratwurst.

## **Spinat**

Nachdem der Spinat gut verlesen und abgewaschen ist wird er in Salzwasser gar gekocht. Dann auf ein Sieb getan. Nun wird er recht fein gehackt. In einen Topf tut man Fett, Milch, etwas Zucker, klein wenig Salz und gestoßenes Brot. Damit den Spinat verrühren. Ist der Spinat fertig, so tut man zum Verzieren hart gekochtes Ei darauf.

## **Linsensuppe**

Die Linsensuppe wird ebenso wie Erbsensuppe gekocht, nur mit einem Butterball abrühren. Und je nach Geschmackes Essig hinzutun.

## **Reismehl Pudding**

1/2 Liter Milch, 1/2 Pfund Reismehl. Stichen[?] Butter etwas Salz u. Zucker auf dem Feuer abbacken. Dann 8 Eigelb, Saft und Schale einer Citrone 5 ...[?] Mandeln und daß zu Schaum geschlagene Eiweiß. 1. Stunde kochen. – Saft Sauce

## **Einfaches Weißbrot**

2 Pfund bestes Weizenmehl, 1/2 Liter Milch, 5 ... [?] Hefe, etwas Citronenschale bischen Vanillezucker recht viel geschmolzenes Fett. Zucker u. Salz. Alles zusammen kräftig durchkneten. Dann den Teig gehen lassen in eine gut ausgestrichene Form tun und 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen lassen. Auch kann man Suchade hinein tun.

## **Mayonaise**

Auf 1 Eigelb für 10 Pfennig Öl langsam zugießen. Etwas Salz, Pfeffer u. Essig.

## **Säuerliche Sauce für Fischfrikadellen**

Butter und Mehl schwitzen lassen. Wasser oder Boullion zugießen. Saft von Citrone etwas Salz und Zucker. Boullionkapsel und zuletzt mit einem Eigelb abrühren.

## **Einfache billige Torte**

Gestoßenes Brot wird in eine Pfanne getan, wo recht viel Butter geschmolzen ist dann wird es von allen Seiten gerührt bis es schön groß ist. Nun wird eine Springform mit Butter ausgestrichen. Zuerst kommt eine Schicht von dem gerösteten Brot ein wenig Kanel. Dann Apfelmus und ein bischen Zucker, dann wieder Brot, wieder Apfelmus und zuletzt Brot. Dann tut kleine Stückchen Butter darauf, schiebt sie ungefähr 10 Minuten in den Ofen. Wenn die Torte erkaltet ist kann man sie mit Früchten oder Gelee verzieren.

## **Schmalzplätzchen (B. Horns[?])**

1/2 Pfund Schmalz, 1/2 Pfund Zucker,  
1 Pfund Mehl, 1 Pf Hirschhornsalz  
1 Packet Vanillezucker.

## **Wespennester (B. Horns[?])**

[leere Seite]

## **Hachée**

Übrig gebliebenen Braten oder gekochtes Rindfleisch wird fein gehackt. Dann schmort man es mit etwas Butter, Mehl und Boullion, als Gewürz gibt man gehackte Zwiebeln, Pfeffer, Salz dazu. Man gibt kein geschnittene Gurken, Kapern, Weißwein oder Mardaira dazu.

## **Kohlrouladen**

Hierzu kocht man die Blätter von Weißkohl in Salzwasser ab. Die Herzblätter hackt man und schmort sie in Butter gar, dieses gibt man zu der Fleischfarce, welche man fest in die Blätter zu Rouladen rollt, und packt sie in eine Pfanne, welche mit Butter ausgestrichen ist, gibt gebräunte Butter und etwas Boullion darüber und läßt sie im Ofen backen.

## **Butternüsse**

1 Pfund Mehl, 1/2 [Pfund] Butter, 1/2 Pfund Zucker, 2 Eier, 1 St. Vanille, 1 Citronenschale, Cardamom und Hirschhornsalz.

Alles gut mit einander verarbeiten, kleine Kügelchen gerollt, auf ein Blech gesetzt, obenauf legt man eine ganze Mandel.

## **Gestkringel**

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 128g Gest. Diesen Teig rollt man rund aus, formt kleine Kringelchen davon. Bestreicht mit Ei und kehrt sie in Vanillezucker, legt sie aufs Blech und backt sie.



## **Reismehlpudding**

6 Qu. [Quart?] Milch, 3 Pfund Reismehl, Butter, Palmin, Eier, die Schale Saft von 3 Zitronen, Salz, Zucker und Cardamom. Nach dem Abkühlen den Schnee der Eier hinzu. Läßt ihn 1 1/2 Std.. kochen und reicht Fruchtsauce dazu.

## **Eierstich**

Eier, Salz und Milch, Man rechnet a. Person 2 Eier, 1 Löffel Milch. die Masse wird in einer ausgestrichenen form im Wasserbade gekocht. Dann ausgesteckt in Boullion gegeben.

## **Butterkuchen, sehr schön**

2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 loth Gest, 2 Zitronen Schale, 6 Eier, etwas Milch. Cardamom, 1/4 [Pfund?] Chorinten und Mandeln.

## **Blutpudding**

Man kocht Hafergrütze im Wasser und läßt es erkalten. Nachdem tut man Salz, Zucker etwas Kanel, Rosinen und eine Tasse Blut daran und läßt es im Wasserbad 1 – 1 1/2 Std. kochen. Man gibt Apfelmus, geschmorte Bratkartoffel und geschmolzene Butter mit Syrup dazu.

## **Griespudding**

1/2 Pfund Gries wird mit 1 Quart Milch und 160gr Butter unter fortwährendem rühren dick abgebacken. Nachdem Abkühlen mischt man 10 Eidotter, Zucker nach Geschmack zwei abgeriebene Zitronen und den Saft, etwas Kardamom eine Prise Salz und zuletzt den Schnee der Eier darunter lockern. 1 1/2 – 2 Std. kochen.

## **Götterspeise**

In einer Glasschale tut man eine Schicht geriebenes Schwarzbrot dann eine Schicht gerieben Schokolade, etwas Kanel, dann wieder eine Schicht Schokolade und bespritzt die Speise mit Schlagsahne und Gelee.

## **Glasur**

Staubzucker rührt man mit etwas Wasser aus und gießt ein wenig Arrack dazu.

## **Pförtchen [oder Törtchen]**

1 Pfund Mehl, 4 Eigelb, 3/4 l Buttermilch, Zitronenschale, Salz und Zucker, 1 Teelöffel Natron. Zuletzt den Schaum der Eier und gleich backen.

## **Kartoffelpudding**

3/4 Pfund abg... (kalt angerührt.)

3/4 Pfund abgeriebene Kartoffeln, 10 Loth Zucker, 2 Zitronen, Saft und Schale, 9 ganze Eier, 1 Löffel Rum. Zuerst rührt man zu den Eidottern die Kartoffeln, dann Zitronenschale und Saft, Zucker und zuletzt den Schnee. In Puddingform 2 Std. kochen.

### **Kokos-Makronen**

1/2 Pfund Kokosmehl, 1/2 Pfund feinen Zucker, 4 Eiweis – Eiweis zu Schaum schlagen, Zucker dazu und zuletzt Kokosmehl. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen aufsetzen.

### **Schokoladekuchen**

1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 6 Eier, 1/2 Pfund geriebene Schokolade, 80 Gramm Kartoffelmehl, 1 [?]löffel Backpulver. Zubereitung, Butter, Zucker und Eigelb werden recht lange gerührt, dann die Schokolade und Kartoffelmehl langsam zutun, zuletzt den Schnee der Eier. 1/2 bis 3/4 Stunde backen. Der Kuchen muss etwas feucht bleiben  
von Fide

### **Kriegsbrot, halb Weizen und halb Roggenmehl (von Mutter.**

Zutaten: 3 Pfund Mehl, 10 Pf Hefe, 1/2 – 3/4 Ltr. Milch, etwas Salz und Zucker.  
Hefe wird mit etwas Zucker u. Milch warm gestellt bis er geht. Dann zu dem Mehl tun, die etwas erwärmte Milch u. Salz u. Zucker hinzu. Dann tüchtig kneten u. gehen lassen. Nachdem nochmal wieder durch kneten, in eine [ab hier auf Scanseite 24] Form tun, u. wieder augenblick gehen lassen. Dann mit Milch oder Eigelb überstreichen u. 1 1/2 Std. bei mäßiger Hitze backen.

### **Himbeermarmelade (Frl. Wille.**

1 Pfund Johannisbeersaft und 2 Pfund gute Himbeeren werden gut gar gekocht. Dann 3 Pfund Zucker welcher vorher naß gemacht worden ist, darin auflösen. Wenn es dann dick vom Löffel fließt in Gläsern füllen.

### **Johannisbeergelee (Frl. Wille.**

Die Johannisbeeren werden gut durchgequetscht. Dann mit wenig Wasser wird der Saft zu Feuer gebracht u. Wenn es gut gekocht hat, durch ein Tuch laufen lassen. Dann wird wieder 1 Pfund Saft u. 1 Pfund Zucker zusammen gekocht. Fleißig den Schaum abfüllen u. wenn er dick vom Löffel fließt in Gläsern füllen.

### **Omletten (Frl. Wille.**

Eigelb wird kräftig geschlagen mit etwas Salz, Zucker, Kardamom, geriebene Zitronenschale und ein wenig Kartoffelmehl. Dann den Schnee dazu u. in einer Pfanne Backen. Einen Augenblick im Ofen backen lassen. Dann mit Gelee oder Früchten füllen u. Zucker bestreuen.

### **Apfel Gelee (Frl. Wille)**

Unreife Äpfel werden nicht abgeschält in 4 Teilen geschnitten, vom Kernhaus bereit und mit soviel Wasser daß sie eben bedeckt sind ausgekocht. Auf ein Tuch durch laufen lassen u. 1 Pfund Saft 2 Pfund Zucker welcher naß gemacht worden ist, aufkochen lassen, bis er dick vom Löffel fließt. Dann in Gläsern füllen. Mit Citronensaft abschmecken.



## **Ragout von Schweinsgehirn**

Ein paar schöne große Hirne werden gewässert, sauber und vorsichtig gewaschen, von Häuten und Äderchen und in Wasser mit einigen geschälten Zwiebeln, Pfeffer, Salz und etwas mildem Essig garg gekocht. Inzwischen dünstet man 2-3 Löffel Mehl in Butter gelb, verkocht diese Einbrenne mit etwas von der Hirnbrühe, fügt etwas Weißwein u. Citronensaft dazu, gibt das in Stücke zerteilte Hirn hinzu, läßt es ganz leise darin aufkochen, schmeckt es ab und zieht die Sauce mit 2 Eidottern ab. Man kann das Ragout in Blätterteigrand anrichten oder man umkränzt es einfach mit mit in Butter gelb gerösteten Weißbrotschnitten.

## **Eiersalat mit Schnittlauch**

Man kocht einige Eier hart, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen, trocknet sie ab, hackt sie fein und tut sie in eine Salatschüssel, giebt fein gehackten Schnittlauch, etwas Oel, milden Essig, Salz und Pfeffer vermischt.

## **Pikante Eier Kartoffeln**

Kartoffeln werden gekocht, abdämpfen, geschält und schnell in Scheiben geschnitten. Dann zerläßt man Butter in einem Topf, läßt 1-2 feingeschnittene Zwiebeln u. etwas gehackte Persilie abdünsten, würzt mit Pfeffer u. Salz, schüttet die Kartoffeln hinein, schwenkt sie u. läßt sie ein Weilchen durchziehen. Dann schlägt man ungefähr 4 Eidotter mit 3-4 Eßlöffeln mildem Essig, gießt dies über die heißen Kartoffeln, schwenkt alles über dem Feuer bis es heiß geworden ist u. richtet schnell in einer erwärmten Schüssel an.

## **Tortenteig (Frl. Wille)**

1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 2 Eier, 1 Pfund Mehl davon etwas Kartoffelmehl, 1 Tasse Milch, Backpulver, [.....] füllen

## **Vanille Plättchen (Frl. Wille)**

3 Eier, 1 Pfund Kartoffelmehl, 1 Pfund Weizenmehl, 1 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Schmalz, 10 Pf Vanille, 1 Teelöffel Hirschhornsalz.

## **Schneebälle (Frl. Wille)**

1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Wasser, 1/4 Pfund Butter abbacken, dann 8 Eier hinzu, rührt die Masse bis sie recht schön eben ist. Zucker, Kanel u. Kardamom. Kleine Häufchen auf die Platte backen u. vor dem Anrichten mit Schnee füllen.

## **Mackronen (Frl. Wille)**

7 Eiweiß leicht zu Schaum schlagen, mit 1 Pfund feingesiebttem Zucker so lange gerührt bis es schön weiß und dick geworden, dann 1 Pfund feingeriebene Mandeln wovon 4 Loth bittere sind.

## **Gefüllte Tüten (Frl. Wille)**

4 ganze Eier, 4 Ei schwer Zucker u. 2 Ei schwer Mehl. Eier u. Zucker tüchtig rühren, recht lange, dann Mehl darunter u. kleine Häufchen auf fein Backblech, back sie in ziemlich heißen

Ofen zu schöner Farbe. Schneidet sie vom Blech loß u. dreht so lange sie noch heiß sind kleine Tüten.

### **Sandtorte (Frl. Wille**

1 Pfund Butter wird zur Salbe gerührt, dann verrührt man ein Ei mit 1 Löffeln Zucker u. 1 Löffel Puder. So werden 10 Eier u. 1 Pfund Puder u. 1 Pfund Mehl verrührt. Dann kommt der Teig in eine Blechform welche mit Papier belegt u. Butter bestrichen ist.

### **Wein Sauce**

Etwas Wasser wird [mit] Canehl u. Citronenschale gekocht, dann rührt man einen halben Teelöffel Kartoffelmehl daran, läßt es eben aufkochen u. gibt Wein u. Zucker nach Belieben hinzu.

### **Apfel Pei (Frl. Wille.**

Den Boden der Schüssel legt man mit feinen geschnittenen Äpfeln, gießt etwas Weißwein darüber, u. streut Zucker darüber. Nun macht man einen Teig von 1/2 Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eidottern, etwas abgeriebene Zitronenschale u. ein wenig Rum. Bestreicht ihn mit Ei u. läßt ihn bei mäßiger Hitze 3/4 St. backen.

### **Klöße zu Fruchtsuppe (Frl. W.**

6 Löffel Mehl, kleine Tasse Milch u. 1 Löffel Zucker, backe man mit einem Löffel Butter ab, tun die Masse in einer Schüssel rühren, 3 Eier daran. Steche die Klöße mit einem Löffel z. koche sie in Wasser.

### **Vanillesauce (Frl. Wille**

3 Eier, 2 1/2 Tassen Milch, etwas Zucker u. etwas Vanille werden {werden} über dem Feuer abgeschlagen, bis es eben vor dem Kochen ist. Wenn nach dem Erkalten zu dick, gibt man Milch dazu.

### **Wild**

**Hasenbraten** 3/4 – 1 Std. Die Läufer etwas länger

### **Rehrücken**

Bei langsamer Hitze braucht der Rücken eine Stunde. Wenn er sehr zart nur 3/4 Std. Rehkeule 1 1/4 Std.

**Gans** 2 1/2 Std. gefüllte 3 Std. Junge Gans 1 1/2 Std. braten

Enten 1 1/4 – 1 1/2 Std.

Tauben 3/4 Std.



## **Gemüse**

Alle Gemüse setzt man mit kochendem Wasser auf. Nur Blumenkohl kalt aufsetzen weil der leicht entzwei kocht. Dieser muß nach der Größe 1/2 – 1 Std. kochen.

## **Erbsen**

Müssen wenn es ganz junge sind 1/2 Std. kochen, wenn älter 1 Std.

## **Große Bohnen als Gemüse**

Die großen Bohnen werden im kochenden Wasser 1 1/2 – 2 Std. gar gekocht. Dann auf ein Sieb gegossen u. Salz über gestreut. Nun wird Butter mit etwas Mehl geschwitzt mit Boullion oder Milch ausgerührt u. Bohnenkraut anetan.

## **Kartoffelklöße**

Kartoffeln die einen Tag vorher gekocht, werden gerieben, dann kommt Salz, Mehl u. Eier hinzu, daß die Masse gut zusammen hält, auch geschmolzenes Fett kommt hinzu.

## **Apfelsinen Creme**

6 Apfelsinen u. 1 Citrone den Saft zu 1/2 Ltr. Schlagrahm, 10 Blätter Gelantine, nach Geschmack Schale gekocht.

## **Paradies Pudding**

1/4 Pfund Schwarzbrotkrumen, 1/4 Corinthen, 1/4 Pfund Zucker, 4 fein geschnittene Aepfel, 4 Eier wird zusammen gerührt, dann in Form 1 1/2 Std. kochen (Scherrysauce

## **Brotpudding**

1/2 Pfund Weißbrot wird in Wasser geweicht mit 1/4 Pfund Butter über dem Feuer gerührt, wenn abgekühlt 10 Eidotter, Zimmt, Cardamom, 1 Citrone abgerieben, u. Zucker nach Geschmack. Den Schnee der Eier u. kocht die Masse 1 1/2 – 2 Std. Frucht oder Weinsauce.

## **Mehlpudding**

1/2 Pfund gutes Mehl, 1/4 Pfund Butter wird mit 4 1/2 Tassen Milch über Feuer abgerührt. Nach dem Abkühlen 8 Eidotter, Corinthen u. etwas Suckade u. Gewürz hinzu. Dann den Schnee der Eier. 1 1/2 Sd. kochen.

## **Reispudding**

1/2 Pfund Reis mit Wasser beigesetzt. Dann in Milch gar gekocht, mit 1/4 Pfund Butter durchgerührt u. abkühlen. 10 Eigelb auf jedem einen Löffel Zucker verrührt, etwas Canehl, den Schnee der Eier hinzu. In Form tun u. läßt ihn 2 Std. kochen.

## **Mandel Pudding**

1/2 Pfund Gries wird mit 4 1/2 Tassen Milch u. 1/4 Pfund Butter über Feuer abgerührt. Nach dem Erkalten gibt man 9 – 10 Eigelb hinzu, Zucker u. Gewürz nach Geschmack. Dann 25 – 20 Minuten nebst einigen süßen fein gehackt hinzu u. dann den Schnee der Eier. [1 1/2 – 2 (?) Std. kochen]

Butterkuchen

[unvollständiges Rezept, von der Autorin gestrichen]

## **Schaumtorte**

Aus Blätter oder Mürbeteig rollt man eine Platte dünn aus, den Rand dicker, bestreicht ihn mit Eigelb und backt ihn hellgelb. Ist er abgekühlt füllt man verschiedene Früchte hinein oder Gelee schlägt das Weiße

[Seitenfolge komisch. im Scan übernächste Seite (rechtes Blatt von Seite 21) passt zum Rezept, darum dort weiter]

von 8-9 Eier, mischt ungefähr 180 gr. feinen Zucker und etwas gestoßene Vanille darüber, streicht den Schnee über die Früchte, verziert sie mit Eischnee durch eine Tüte gespritzt, backt sie in mäßiger Hitze hellbraun. Man kann dann auch wieder mit Gelee belegen.

[weiter linkes Blatt von Scan Seite 21]

## **Einfacher Bisquit**

4 Eidotter mit Zucker verrührt, dann 1/2 Pfund Mehl u. 1/4 Pfund geschmolzenes Butter ferner den Schnee der Eier u. in eine ausgestrichene Form getan.

## **Kleine Teekuchen**

3/4 Pfund Butter zur Sahne rühren, 1/2 Pfund Zucker, 2 Eier etwas Zimmt, geriebene Zitronenschale, kräftig rühren, dann 1 Pfund Mehl durchgemischt. Hiervon werden Blätter gemacht auf eine Platte gedrückt mit Zucker u. Zimmt bestreuen. Hell gelb backen.

## **Reismehlkloß zu Kirschensuppe**

Tante Marie

1/2 Ltr. Milch wird mit einem Stück Vanille, etwas Zucker, Salz, ein Stückchen Butter u. 1/4 Pfund Reismehl gar gekocht. Dann den Schnee von 1-2 Eiern, Eigelb kann auch darunter gerührt werden.

[weiter rechtes Blatt Scan Seite 21]

## **Chocoladen Plättchen (Frl. Wille)**

12 Loth feinen Zucker, 1/4 Pfund geriebene Chokolade, 4 Loth feines Mehl u. 4 Eiweiß zu Schaum geschlagen. Alles zusammen schnell vermischen, dann kleine Plätzchen auf eine stark bestrichene Platte gesetzt u. bei Mittelhitze backen.



### **Mürbeteig (Frl. Wille**

1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, etwas Citronenschale, Cardamom, klein wenig Rum, dann 1/4 Pfund Butter, 1 1/2 Ei zwischen gemengt. Gut ausgerollt wird der Teig verarbeitet.

### **Blätterteig (Frl. Wille**

1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, das Mehl wird mit etwas Wasser vermengt auf ein Backbrett ausgerollt, die Butter hinein gelegt, alle vier Ecken zusammen gelegt u. ausgerollt, 1/2 Stunde stehen lassen dann wieder ausrollen, so noch einige Male fortfahren u. der Teig ist zum Gebrauch fertig.

### **Zuckerguß**

Eiweiß, Zucker u. Citronensaft wird solange gerührt, bis es ganz steif ist.

### **Königskuchen**

1 Pfund Butter zur Salbe gerührt, dann 5 Eier mit einem Löffel Zucker nach u. nach gerührt, fast 1/4 Stunde, 1/4 Pfund Korinthen, 1/2 Pfund Mehl, halb Puder, halb Mehl dazu gerührt ungefähr 10 Minuten. Man kann auch das Eiweiß zu Schnee dazugeben.

### **Kartoffelkuchen**

1 Pfund Kartoffelmehl, 1/2 Pfund Butter, 200 gr Zucker, 3 Eier. Butter zur Sahne gerührt. Mehl untergerührt. Eier geschlagen zu Schnee. Dann mit Zucker untergemischt. 20 Min. zusammengeschlagen. Mäßiger Hitze recht kros gebacken und weiß[?]

### **Kleine Plättchen**

1/2 Pfund Butter, 3/4 Pfund Mehl, 3 Eier, 1/2 Pfund Zucker, Citronensaft u. Schale.

### **Brombeer Saft**

Brombeeren werden immer mit Äpfeln verkocht. Meistens nimmt man halb Brombeeren u. halb Äpfeln

### **Brombeer Gelee**

Halb Brombeeren u. halb Äpfelsaft wird mit Zucker dick verkocht u. in Gläsern gefüllt wie Johannisbeergelee.

### **Geschmorte Gans**

Eine junge Gans wird mit einem kleinen Guß Wasser 2 Stunden geschmort. Nachdem entfettet man die Sauce u. gibt 1/4 Ltr. dunklen Portwein hinzu.

## **Rehbrust**

Eine Rehbrust wird genügend ausgewässert, läßt sie schön gar werden. Vor dem Anrichten gießt man etwas Wasser hinzu u. verquirlt 1/8 Ltr. Rahm mit 1 Teelöffel Mehl.

## **Schmalzgebackenes**

100 gr Butter, 100 gr. Zucker, 300 gr. Mehl, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Milch u. 2 Eßlöffel Wasser. In Fett kochen.

## **Falscher Kaviar (Tante Kark)**

Mathies Heringe werden abgezogen, entgrätet, abgewaschen u. mit geräuchertem Speck u. Zwiebel fein gewiegt. Dann etwas Zitronensaft u. Pfeffer damit abschmecken. Schmeckt sehr zu Brot, aber auch zu Bratkartoffeln.

## **[Fortsetzung von Kriegsbrot**

Form tun, u. wieder augenblick gehen lassen. Dann mit Milch oder Eigelb überstreichen u. 1 1/2 Std. bei mäßiger Hitze backen.]

## **Reispudding**

Der Reis muß möglichst am Tage vorher ausgequellt werden, damit er ganz erkaltet ist, wenn er zum Pudding verrührt wird. Man quellt 250 gr. Reis mit 1 Ltr. bis 1 1/4 Ltr. Milch und wenn man will 90 gr. bester Butter aus. Nach dem Erkalten mischt man 5-7 Eidotter, abgeriebene Zitronenschale, 100-125 gr. Zucker nach Belieben auch 125 gr. gereinigte Rosinen dazu. Zuletzt den geschlagenen Schnee der Eier. Füllt die Masse in die mit Butter bestrichene, mit geriebenen Semmel bestreute Form, verschließt sie gut und läßt ihn im Wasserbad 1 1/4 – 1 1/2 Stunden kochen. Man reicht Weinsauce dazu u. verziert ihn mit verschiedenen Gelees, welches man in schmale Streifen schneidet.

## **fein) Plättchen (Tante Adele)**

1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, knapp 1 Ei. \_ \_ Den Teig gut durcheinander kneten, dann eine Weile ruhen lassen. Dann kleine Plättchen formen mit Eiweiß u. Zucker oder Eigelb u. Zucker bestreichen, 1/2 Mandel oder 4 kl. Korinthen in der Mitte hinein tun u. schnell goldgelb backen.

## **Kartoffelsalat (Tante Marie)**

2 Eigelb mit Salz, Pfeffer, Essig durchrühren, dann die Kartoffeln hinein schneiden. Zwiebeln in Butter gar dünsten dazwischen rühren. Immer fleißig rühren, bis es eine Art Mayoïnse[soll wohl Mayonaise heißen] wird. Dann auf Wasserdampf stellen, daß es gut durchwärmt.

## **Meerrettichsauce (von Grete)**

Butter u. Mehl schwitzen lassen, Boullion angießen, Corinthen hinein. Meerrettich gerieben dazu, etwas Zitronensaft u. Zucker, mit einem Eigelb, aber nicht kochen lassen.



## **Ragusauce**

Butter u. Mehl bräunen, Boullion ausrühren, Lorbeerblatt, fein gehackte Zwiebeln, Pfefferkörner, Salz, Zitronensaft, Rosinen, feingeschnittene Mandeln u. etwas Zucker.

## **Braune Kuchen (H. Hu[...])**

3 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Kunsthonig, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Schmalz, 1 Zitrone, 5 Pf. Kanehl, 3-4 Teelöffel Lerlin...[?] Salz. – Gleich ausrollen, Honig warm machen. Fett und Zucker mit auflösen.

## **Kartoffelmehlkuchen**

1 Pfund Kartoffelmehl, 150 gr. Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eier, 3 Löffel kalte Milch, 1/2 Pkt. Backpulver. Gewürz nach Geschmack.

## **Haferflockenplätzchen**

3 Tassen Haferflocken, 1 Tasse Zucker, 1 1/2 Tassen Mehl, 100 gr. Butter, 2 ganze Eier, 1 Pkt. Backpulver.

## **Weißer Kuchen (Mutter Inge)**

2 Pfund Mehl  
1 Pfund Zucker  
1/2 Pfund Butter  
3 Eier  
1/4 Pfund Suckade  
1/4 Pfund Mandeln  
10 Pf. Rosenessenz  
5 Pf. Hirschhorn  
2 Zitronen (Schale)  
10 Pf. Kardamom  
Abends vorher anrühren.

## **Pförtchen**

1 Pfund Mehl, 2 Eier, 1/4 Ltr. Milch, etwas Salz, Zucker u. Zitronenschale  
10 gr. Hefe  
Das Weiße zu Schnee.

Tante Gretchen

## **Braune Kuchen**

4 Pfund Mehl  
1 Pfund Zucker  
3/4 Pfund gest. Kandis  
1 Pfund Kuchensirup[?]  
1 Pfund Butter  
1 Pfund Schmalz  
1/4 Pfund Mandeln  
20 Pf. Suchade

15 gr. Pottasche  
5 gr. Hirschhorn  
alles kalt anrühren, recht dünn ausrollen.

### **Chartreuse**

11 gr. getr. Pommeranzenschale  
10 gr. frische Zitronenschale  
15 gr. Nelken  
5 gr. ganzen Kanehl  
2 gr. Nelkenpfeffer  
10 gr. getr. Kümmel  
2 gr. Muskatblüte

Alles zusammen wird mit 2 Ltr. Weinspirit und 3/4 Ltr. Wasser 5-6 Tage hingestellt in ein verdecktes Gefäß. Dann durch ein feines Sieb oder Tuch filtriert und mit 2 1/2 Pfund Zucker, der vorher in Wasser (1/2 Ltr.) aufgelöst und aufgekocht ist vermischt. – Es gibt ungefähr 6 Weinflaschen voll.

### **Schokoladentorte**

Zwei Keksböden  
1/2 Pfund geriebene Schokolade  
1/2 Pfund Butter oder Palmin  
1/2 Pfund Zucker

4 ganze Eier

Butter wird zur Salbe gerührt, dann nach und nach die ganzen Eier, dann Zucker und Schokolade dazu geführt. Mit Mandeln bestreuen.

### **Roter roher Johannisbeersaft**

Auf 10 Pfund ausgedrückten Saft 1 gr. aufgelöster Salizyl. Damit gut durchrühren. Den Saft 2 Stunden stehen lassen. Recht oft umrühren. Durch ein Sieb tun u. in Flaschen Füllen. Sylizyl oben auf und mit Papier zubinden.

### **Rhabarberwein**

1 Ltr. Rhabarber wird in Würfeln geschnitten u. mit 2 Ltr. kochendes Wasser u. 1/2 Zitronen 4 Tage ziehen lassen. Dann durchsieben. Auf 1 Ltr. Saft 3/4 Pfund Zucker gut durchrühren. Dann 4-6 Wochen gären lassen u. auf Flaschen ziehen.

Schwemmklöße  
2 Tassen Mehl  
2 Tassen Milch  
4 Eier abbacken  
Butter u. Salz

### **Zwieback Frl. Wiborg**

4 Pfund Mehl  
1 Ltr. Rahm



1/4 Pfund Zucker

3/4 Pfund Butter

40 gr. Hefe

6 Eigelb oder 2 ganze Eier. Die Butter zuletzt kalt durchrühren. Den Teig kräftig schlagen.

### **Haferflockenmakronen**

100 gr. Zucker

100 gr. Butter

200 gr. Flocken

gehäuften Teelöffel Hirschhornsalz, etwas Zitronenschale

### **Schneebälle Fr. W.**

1/4 Pfund Butter

1/4 Pfund Mehl

1/4 Pfund Wasser auf dem Feuer abbacken, gibt 4 Eier, Zitronenschale oder etwas Kardamom dazu. Man setzt sie mit einem Löffel auf die Platte und backt sie in einem recht heißen Ofen.

### **Pförtchen (Fide[?])**

1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl mit einem Stück Butter, etwas Zucker u. Salz abbacken. Dann 3 Eier ganz zuschlagen, etwas Kardamom u. Zitronenschale und Rosinen hinzu tun und etwas Backpulver. Mit einem Eßlöffel in heißes Schmalz kochen.

### **Kuchen mit Saftguß**

1/2 Pfund Kartoffelmehl

1/4 Pfund Zucker, 150 gr. Butter, 2 Eier, 3 Löffel kalte Milch, 1/2 P. Backpulver. Gewürz nach Geschmack.

Zum Guß

3 Löffel Saft und 100 gr. Zucker

### **Mürbe 2[?]**

320 Gr. Butter, 190 gr. Zucker, 1 Ei, Vanille, 420 gr. Mehl, 1 Backpulver.

### **Schokoladen Torte**

1/4 Pfund Butter

1/2 Pfund Zucker u. 3 Eigelb schaumig rühren. Dann 1/2 Tasse Milch u. 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pk. Backpulver. Den Schnee und Cacao nach Belieben.

### **Nußtorte**

7 Eier, 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund geriebene Nüsse, 1 Teelöffel Kartoffelmehl. Eiweiß zu Schnee schlagen.

## **Bisquit (Mutter**

6 Eier  
1/2 Pfund Zucker  
Citronen  
1/4 Pfund Kartoffelmehl  
1/4 Pfund Mehl  
1 Backpulver

## **Schwarzer Johannisbeerlikör**

2 Pfund Frucht, 3 Flaschen Wasser. 24 Stunden stehen lassen. Mit Nelken, Vanille und 2 Pfund Zucker aufkochen. 1 Flasche Branntwein.

## **Bisquit**

1/2 Pfund Butter  
1/2 Pfund Zucker  
1/2 Pfund Kartoffelmehl  
4 ganze Eier, 1 Pk. Backpulver, 1/2 St. rühren. Saft u. Schale einer Zitrone. Eiweiß zu Schnee.

v. Frl. Wiburg

## **Himmelstorte**

3/4 Pfund geschmolzene, erkaltete Butter, 6 Eidotter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl. Hiervon backt man 4 Kuchen, bestreut jeden mit Zucker, Kanehl, Citronenschale und geriebenen Mandeln. 1/2 Ltr. Schlagrahm mit Vanille steif geschlagen wird zwischen jeden einzelnen Kuchen gestrichen, und kalt gestellt. Am besten backt man die Kuchen morgens und tut abends den Rahm dazwischen.

Frl. Wiburg

## **Apfeltorte (sehr gut)**

1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 6-8 Eier, 1 ganze Citrone. Butter schaumig rühren, nach und nach unter stetem Rühren Eier und Zucker daran, den Saft und geriebene Schale der Citrone, darauf den Eierschnee, zuletzt einen gehäuften Suppenteller voll fein geschnittener Äpfel. 1 Stunde backen in einer Springform. Möglichst einen Tag vor dem Gebrauch backen.

## **Erdbeerspeise**

1 Ltr. Schlagrahm mit Zucker und Vanille zu Schaum schlagen. 3 L[o]th Gelatine und 1 Pfund Erdbeeren darunter gemischt. in eine Glasschale getan.

## **Welfenpudding**

1 ltr Milch, 3/4 Pfund Zucker u. Vanille kochen, mit 1/4 Pfund Kartoffelmehl in 8 Löffel Milch ....[aufgeweicht?], abgerührt, nachdem solange gerührt, bis Blasen kommen. Dann den steifen Eierschnee von 12 Eiern dazu.  
In Formen zum Stürzen füllen. Folgende Sauce wird später darüber gegossen. 12 Eigelb, 12 Eßlöffel Weißwein, Zucker nach Geschmack, und ein Weinglas Rum. Werden bis dicht vorm Kochen geschlagen.

## **Makronentorte**

Zu 1/4 Pfund Butter, 50 gr. Zucker, etwas Citrone und drei Eigelb tut man soviel Mehl, um einen glatten Teig zu verarbeiten.

3/4 Pfund Mehl reichlich.

In einer Springform, den Rand etwas hochdrücken. Läßt den Teig etwas backen. Dann streicht man etwas Marmelade darauf, darauf die Mandelmasse. Diese besteht aus 1/2 Pfund geriebenen Mandeln, 1/2 Pfund feinem Zucker und 3 zu Schnee geschlagenen Eiweiß. Die Marmelade muß gut bedeckt sein. Die Mandelmasse mit einen in Wasser getauchten Messer glatt gestrichen. 3/4 Std. Backzeit.

## **Roter Johannisbeersaft, roh**

Auf 10 Pfund ausgedrücktem Saft 1 Gramm aufgelöstes Salicilpulver. Gut durchrühren. Den Saft 2 Stunden stehen lassen. Recht oft umrühren. Durch ein Sieb tun und in Flaschen füllen. Salicylsäure aufgießen, gut zukorken.

## **Schwarzer Johannisbeersaft**

7 Pfund schwarze Johannisbeeren mit 3 Liter Wasser aufkochen, durchlaufen lassen. Zum zweiten Male mit 1 1/2 Ltr. Wasser aufkochen, 1 kl. Glas Essig durchlaufen lassen. Dann den Saft mit 3 Pfund Zucker aufkochen und in Flaschen tun.

## **Kokusmakronen**

1/2 Pfund Kokusraspel

1/2 Pfund Zucker

4 Eiweiß

## **Aprikosenspeise**

1 Pfund Aprikosen werden am Abend vorher gewaschen und mit 2 Ltr. Wasser eingeweicht. Am anderen Morgen wenig gekocht. 1 Pfund Zucker dazu und 25 Blatt rote Gelantine. (Schlagrahm oder Vanilletunke)

[fehlende Seite(n)?]

4 Eier

2 Tassen Zucker

gut 1 Tasse Kakao

1/2 Tasse Rum

1 Tafel Palmin

## **Schlagsahne Pudding Käthe Heesch**

3 Eigelb mit 1/4 Pfund Zucker rühren. 1/4 Ltr. Milch mit 1/2 Stange Vanille aufkochen und dann dazurühren. Dann die Masse auf kochen, dann in einer Schale wieder kalt rühren. Dann 3 (drei) Blatt Gelantine dazu u. den Eierschnee u. 1/4 Ltr. Schlagrahm dazu.



## **Schweizerreis**

1/4 Pfund Reis, 1/2 Ltr. Milch, 1 Stange Vanille wird weich gekocht, 2 Eigelb, 4 Blatt Gelantine, 100gr Zucker unter den heißen Reis rühren. Wenn das Ganze kalt ist, 1/2 Ltr. geschlagene Sahne, u. nach Belieben mit Kompott Früchten verzieren.

Rezept aus der Hauswirtschaftlichen Ausstellung

Sandtorte (Frau Kremer)

1/2 Pfund Butter

1/2 Pfund Staubzucker

1/2 Pfund Weizenpudermehl

4 ganze Eier

1 Teelöffel Backpulver

Vanille

Butter und Zucker zur Salbe rühren, dann nach u. nach 1 ganzes Ei und etwas Puder, bis alles verrührt ist, ungefähr 1/2 Stunde.

## **Vanille Creme**

1 Paket Vanillezucker, 3 Eier, 75 Gramm Zucker, 1/2 Ltr. Milch, 50 Gramm feinstes Stärkemehl oder Kartoffelmehl.

In einem Emailletpf rührt man das Eigelb mit dem Zucker u. Vanille. schaumig u. gibt nach u. nach das mit 6 Eßlöffeln voll Wasser angerührte Stärkemehl hinzu. Zuletzt gießt man die Milch zu u. bringt das Ganze unter fortwährendem Rühren zum Kochen. Wenn die Masse einmal aufgekocht ist, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie unter Rühren etwas abkühlen u. mischt dann mit dem Schneebesen das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß.

## **Vanille Plättchen**

1 Pfund Weizenmehl

1 Pfund Kartoffelmehl

1 Pfund Zucker

1/2 Pfund Butter

1/2 Pfund Schmalz

1 Teelöffel Hirschhornsalz

Vanillezucker

## **Braune Markkuchen**

1/2 Pfund Zucker

1/2 Pfund Sirup

1 Pfund Mehl

1 Tasse Rahm

1 Ei, 1 Teelöffel Natron

Messerspitze Nelken

Pfeffernüsse (Fr. Atz.

1/2 Pfund Kartoffelmehl

1/2 Pfund Mehl

1/2 Pfund Butter

1/2 Pfund Zucker

2 ganze Eier, Vanille, 1 Backpulver

### **Sandkuchen**

1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Puder, Saft u. Schale 1 Zitrone, 7 Eier, 2 Teelöffel Backpulver.

### **Braune Pfeffernüsse**

2 1/2 Pfund Mehl  
1 Pfund Butter  
1/2 Pfund Schmalz  
1 Pfund Zucker  
1/4 Pfund Kuchensirup  
Kanehl, Kardamom, Backpulver oder Hirschhorn.

### **Braune Kuchen (Mutter Inge[?])**

4 Pfund Mehl  
1 Pfund Kuchensirup  
1 1/2 Pfund Zucker  
1 Pfund Butter  
1 Pfund Schmalz  
1/4 Pfund Mandeln  
1/2 Pfund Suckade  
1/4 Pfund Orangenschale  
20 Pf. Kardamom  
20 Pf. Kanehl  
5 Pf. Hirschhorn  
5 Pf. Pottasche  
2 Zitronen

[falsche Seitenreihung/fehlende Seiten?]

..[Seite geknickt]00 gr. geriebene Kartoffeln, 30gr. Hefe. Der fertige Teig wird mit Butter gestrichen u. mit grobem Zucker bestreut.

### **Schenkelein**

1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Butter, 5 Eier, 1 Zitrone. Eier u. Zucker rühren, dann die geschmolzene Butter, dann Mehl. 1 Std. ruhen lassen, dann auskneten. Kleine Kränze formen, im Schmalz kochen.

### **Fettnüsse**

3 Löffel Butter, 3 Löffel Zucker, 3 Eier, Vanille, Zitronenschale, Mehl, daß der Löffel darin steht. 1 Messerspitze Hirschhornsalz.

### **Teekuchen M. Koch.**

1 Pfund Mehl, 4 Eier, 1/4 Pfund Butter, 1/4 Ltr. Milch, Zitronenschale, Vanille, 1 Backpulver, 1/4 Pfund Zucker, Weiße zu Schnee schlagen.

### **Teekuchen (Tante Kark)**

2 große Tassen Mehl (1 gutes 1/2 Pfund)

1 große Tasse Zucker

1 große Tasse Milch

70 gr. Butter, Schale einer Zitrone, 1 Ei, 1 Backpulver. Wenn bald gar, Butterflocken oben auf u. Zucker überstreuen u. gar backen.

### **Butterkuchen**

1 Pfund Mehl, 125 gr. Butter, 125 gr. Zucker, 1/4 Ltr. Wasser, 5 gr. Salz [Rest fehlt / falsche Seitenreihung?]

### **Tortenboden für Obsttorten**

1/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 65 gr. Zucker, 1 Eigelb

### **Himmelstorte.**

Aus 200gr. Butter od. Margarine, 3 Eigelb, 200 gr. Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 1 Backpulver u. 500 gr. Mehl bereitet man einen Mürbeteig. 3 Eiweiß zu Schnee. Teig dünn ausrollen, so daß man 5 Platten erhält (mit Tortenring abdrücken) 2 zugleich auf ein Blech legen. Mit Eischnee bestreichen, mit Zucker u. Zimt u. gehackten Nüssen oder Mandeln bestreuen u. gelb backen, mit Schlagsahne füllen.

### **Schmalzplätzchen (Frl. Pini)**

2 Pfund Mehl

1 1/4 Pfund Zucker

1 Pfund Schmalz

3 St. Vanille

10 Gr. Hirschhornsalz

### **Weiße Pfeffernüsse (Frl. Pini)**

2 Pfund Mehl

1 Pfund Zucker

1 Pfund Butter

2 ganze Eier, 1 St. Vanille, 17 Gr. Hirschhornsalz.

### **Kringel oder Kränze (S. Zingrefe)**

1 Pfund Mehl, 180 gr. Butter, 3 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel Milch, 1 Backpulver, in Ei und Zucker wälzen.



## **Bisquit**

4 Eier, 1/2 Pfund Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 1/4 Pfund Kartoffelmehl

## **Butterkrem**

1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 3 Eigelb, Vanille

## **Blätterteig**

1 Pfund Mehl, 3/4 Pfund Butter, 10 Eßlöffel Wasser.

## **Taschen**

200 gr. Butter, 200 gr. Mehl, 200 gr. geriebene Kartoffeln

## **Mürbeteigboden**

60 gr. Zucker

120 gr. Butter

180 gr. Mehl

... [Seite(n) fehlen]

Eßlöffel Fruchtsaft. Ein wenig Wasser, 25 gr. Zucker. Längliches Brot formen, 1 Std. abbacken.

## **Mürbeteigplätzchen Frau ...[?]**

500 gr. Mehl, 125 gr. Zucker, 150 gr. Butter, 2 Eier, 1 Backpulver. Vanille oder Zitrone. Ausstechen und auf ein gefettetes Blech setzen.

## **Mohnkuchen Frau ...[?]**

50 gr. Butter, 1 Tasse Zucker, 2 Eier, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Gries, 1 Tasse Mohn, 1 Tasse Milch, 1/2 Backpulver. Der Mohn wird mit dem Teig verrührt.

## **Marmelade Frau ...[?]**

2 kg. Frucht, 10 Min. kochen, 1 kg Zucker dazu, 20 Min kochen, heiß in Gläser füllen.

## **Marmelade**

1 1/2 kg Äpfel

1 1/2 kg. Birnen

1 1/2 kg Pflaumen

1 1/2 kg Zucker

1/2 l Wasser

1 Pk. Vanillezucker

1 Pk Einmachhilfe

Äpfel, Birnen gewaschen, geschält, Kernhaus befreit, geschnitten, Pflaumen gewaschen, getrocknet, entsteint u. halbiert. Wasser u. Zucker auf Stufe 3 zum Kochen gebracht

## Würste nach dem Rauch am 20.2.1930

6 Lungenwürste  
3 runde Mettwürste  
4 [?]lanenwürste  
7 Braunschweiger  
Geschlachtet am 17.2.30

Koch Rezepte .....	1
Weiße Nüsse (Frau A.[?]) .....	1
Kräppeln[?].....	1
Bisquit mit Gries .....	1
Kleine Sandtörtchen .....	1
Fest-Krapfen.....	1
Geschwindgebackenes .....	2
Rosinenbrot .....	2
Schokoladenplätzchen .....	2
Birnen und Teig.....	2
Schwarzer Johannisbeerlikör.....	2
Feine Grießklöße .....	2
Kartoffel Pfannkuchen .....	2
Errötene Jungfrau .....	3
Schweizer Reis .....	3
Kartoffel-Klöße .....	3
Französischer Salat.....	3
Ochsenzungenragout .....	3
Mürbeteigtorte .....	3
Schichttorte.....	3
Magdeburger Sauerkohl mit Erbsenpüree.....	4
Äpfel mit Reis .....	4
Linsensuppe.....	4
Reismehl Pudding .....	4
Einfaches Weißbrot .....	4
Mayonaise .....	4
Säuerliche Sauce für Fischfrikadellen.....	4
Einfache billige Torte.....	5
Schmalzplätzchen (B. Horns[?]) .....	5
Wespennester (B. Horns[?]).....	5
Hachée .....	5
Kohlrouladen .....	5
Butternüsse .....	5
Gestkringel .....	5
Reismehlpudding.....	6
Butterkuchen, sehr schön .....	6
Blutpudding .....	6
Griespudding .....	6

Götterspeise .....	6
Glasur .....	6
Pförtchen [oder Törtchen] .....	6
Kartoffelpudding .....	6
Kokos-Makronen.....	7
Schokoladekuchen.....	7
Kriegsbrot, halb Weizen und halb Roggenmehl (von Mutter. ....	7
Himbeermarmelade (Frl. Wille. ....	7
Johannisbeergelee (Frl. Wille.....	7
Omletten (Frl. Wille. ....	7
Apfel Gelee (Frl. Wille) .....	7
Ragout von Schweinsgehirn.....	8
Eiersalat mit Schnittlauch.....	8
Pikante Eier Kartoffeln.....	8
Tortenteig (Frl. Wille) .....	8
Vanille Plättchen (Frl. Wille .....	8
Schneebälle (Frl. Wille.....	8
Mackronen (Frl. Wille.....	8
Gefüllte Tüten (Frl. Wille.....	8
Sandtorte (Frl. Wille.....	9
Wein Sauce.....	9
Apfel Pei (Frl. Wille.....	9
Klöße zu Fruchtsuppe (Frl. W.....	9
Vanillesauce (Frl. Wille .....	9
Wild .....	9
Rehrücken.....	9
Gemüse.....	10
Erbsen.....	10
Große Bohnen als Gemüse .....	10
Kartoffelklöße .....	10
Apfelsinen Creme.....	10
Paradies Pudding .....	10
Brotpudding.....	10
Mehlpudding .....	10
Reispudding.....	10
Mandel Pudding .....	11
Schaumtorte.....	11
Einfacher Bisquit.....	11
Kleine Teekuchen.....	11
Reismehlkloß zu Kirschensuppe .....	11
Chocoladen Plättchen (Frl. Wille .....	11
Mürbeteig (Frl. Wille .....	12
Blätterteig (Frl. Wille .....	12
Zuckerguß.....	12
Königskuchen.....	12
Kartoffelkuchen.....	12
Kleine Plättchen .....	12
Brombeer Saft .....	12
Brombeer Gelee.....	12
Geschmorte Gans .....	12
Rehbrust .....	13



Schmalzgebackenes.....	13
Falscher Kaviar (Tante Kark .....	13
[Fortsetzung von Kriegsbrot.....	13
Reispudding.....	13
Meerrettichsauce (von Grete) .....	13
Ragusauc.....	14
Braune Kuchen (H. Hu[...]	14
Kartoffelmehlkuchen.....	14
Haferflockenplätzchen .....	14
Weißer Kuchen (Mutter Inge) .....	14
Pförtchen .....	14
Charteuse .....	15
Schokoladentorte .....	15
Roter roher Johannisbeersaft .....	15
Rhabarberwein .....	15
Zwieback Frl. Wiborg .....	15
Haferflockenmakronen.....	16
Schneebälle Frl. W. ....	16
Pförtchen (Fide[?]) .....	16
Kuchen mit Saftguß.....	16
Mürbe 2[?]).....	16
Schokoladen Torte.....	16
Nußtorte.....	16
Bisquit (Mutter .....	17
Schwarzer Johannisbeerlikör.....	17
Bisquit .....	17
Erdbeerspeise .....	17
Welfenpudding .....	17
Makronentorte .....	18
Roter Johannisbeersaft, roh .....	18
Schwarzer Johannisbeersaft .....	18
Kokusmakronen .....	18
Aprikosenspeise .....	18
Schlagsahne Pudding Käthe Heesch .....	18
Schweizerreis .....	19
Vanille Creme .....	19
Vanille Plättchen .....	19
Braune Markkuchen .....	19
Sandkuchen .....	20
Braune Pfeffernüsse .....	20
Braune Kuchen (Mutter Inge[?]) .....	20
Schenkelein .....	20
Fettnüsse.....	20
Teekuchen M. Koch. ....	21
Teekuchen (Tante Kark).....	21
Butterkuchen .....	21
Tortenboden für Obsttorten .....	21
Schmalzplätzchen (Frl. Pini) .....	21
Weißer Pfeffernüsse (Frl. Pini).....	21
Kringel oder Kränze (S. Zingrefe.....	21
Bisquit .....	22

Butterkrem.....	22
Blätterteig .....	22
Taschen.....	22
Mürbeteigboden .....	22
Mürbeteigplätzchen Frau ...[?] .....	22
Mohnkuchen Frau ...[?] .....	22
Marmelade Frau ...[?] .....	22
Marmelade.....	22
Würste nach dem Rauch am 20.2.1930.....	23